

Tatins d'abricots au mascarpone et à la fève tonka



Croustillantes, crémeuses, caramélisées et acidulées, relevées des notes vanillées- chocolatées de la fève tonka, et... presque légères.

Pour deux tatins individuelles (cette fois, c'était pour nous, rien que pour nous)

- 12 à 15 petits **abricots**, juste mûrs mais fermes
- 4 grandes feuilles de **pâte filo**
- 4 cs de **sucre**
- 1 **fève tonka** (vous n'utiliserez pas tout)
- 2 cs de **mascarpone** (voire 3 ou 4)
- 40g de **beurre ½ sel** fondu

1. Préchauffez le four à 220°. Lavez, séchez, ouvrez en deux et dénoyautez les abricots. Versez 2 cs de sucre au fond de chaque moule. Disposez les moitiés d'abricots par-dessus, côté peau vers le bas. Râpez environ le quart d'une fève tonka sur les fruits (ne pas forcer sur la dose, le goût peut vite

devenir envahissant). Enfournez pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que le sucre commence à caraméliser (commence seulement : vous allez retirer les moules, mais le sucre continuera à cuire un peu, anticipez donc pour ne pas que le caramel brûle...). Baissez la température du four à 150°.

Cette étape peut-être réalisée directement sur les brûleurs à gaz si vous utilisez des moules en porcelaine à feu.

2. Déposez une ou deux c. à soupe de mascarpone dans chaque moule à tartelette, sur les abricots. Cela contribuera à arrêter la cuisson du caramel.

3. Faites fondre le beurre. Disposez les 4 feuilles filo en pile sur le plan de travail. Beurrez la première, pliez la feuille en deux, beurrez à nouveau, pliez encore pour obtenir un carré (si c'est un rectangle couper un peu), beurrez à nouveau. Posez la feuille sur les fruits et faisant un peu rentrer les bords dans le moule. Recommencez l'opération avec une 2^e feuille que vous disposerez sur le même moule. Faites la même chose avec les deux feuilles filo restantes que vous disposerez sur l'autre moule.

4. Enfournier une quinzaine de minutes à 150° en surveillant de près la cuisson, les feuilles filo dorent assez vite. Attendez quelques minutes avant de démouler en retournant les moules à tartes sur des assiettes.

Déguster tiède ou froid, tel quel ou (bien mieux mais moins léger) **avec une belle cuillerée de mascarpone** (parce qu'il en reste forcément dans le pot)...

<http://www.nataliakriskova.com/article-21289810.html>