

## Tatin de pêches au miel

---



---

Préparation : 30 min - Cuisson 35 min - Attente : 1 heure - Pour 6 personnes - Economique

---

**1 kg de pêches (pêches de vigne, pêche ou nectarines jaunes) - 1/2 citron - 1 pâte feuilletée pur beurre à dérouler - 150 g de miel - 40 g de beurre demi-sel**

---

**Ebouillantez** les pêches 30 secondes. Egouttez, pelez et dénoyautez-les. Coupez chacune en 4 quartiers.

**Faites chauffer** le miel avec le jus de citron dans une casserole jusqu'à ce qu'il caramélise légèrement. Ajoutez les quartiers de pêches. Laissez cuire 7 à 8 min sur feux doux.

**Beurrez** généreusement un moule à manqué. Déposez dedans les pêches chaudes, faces bombées contre le moule et laissez refroidir (1 heure).

**Préchauffez** le four à 200°C (th. 6). Déroulez la pâte feuilletée. Coupez-la en un rond un peu plus grand que le diamètre du moule choisi. Piquez toute la surface de la pâte à la fourchette. Déposez-la sur les pêches en faisant glisser les bords entre la paroi du moule et les pêches. Enfournez pour 25 min.

**Laissez reposer** 5 min hors du four, puis démoulez la Tatin. Accompagnez d'une glace à la vanille ou pour plus d'originalité d'une glace à la verveine.