

Tarte tatin, melon cuit au miel de Corse

Pour 8 personnes Réalisation : facile

INGREDIENTS

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 2 ou 3 melons bien mûrs (selon la grosseur)
- 5 cuillères à soupe de miel de Corse
- 50 g de beurre

Coupez des tranches de melon pas trop épaisses (2 cm idéalement) et enlevez la peau et les pépins. Faites chauffer le beurre et le miel dans une grande poêle. Quand ce mélange frémit, déposez les tranches de melon sur le côté et laissez confire en les retournant de temps en temps. Quand les tranches sont cuites et bien tendres, les déposer au fond d'un moule en les serrant au maximum. Recouvrir avec la pâte feuilletée et faire cuire 30 à 40 mn pour que la pâte soit dorée. A la fin de la cuisson, sortez le moule et laissez reposer 10 minutes. Puis démoulez sur le plat de service. Servir cette tatin bien fraîche.

UNE ENVIE DE TARTE ?

