

N°538



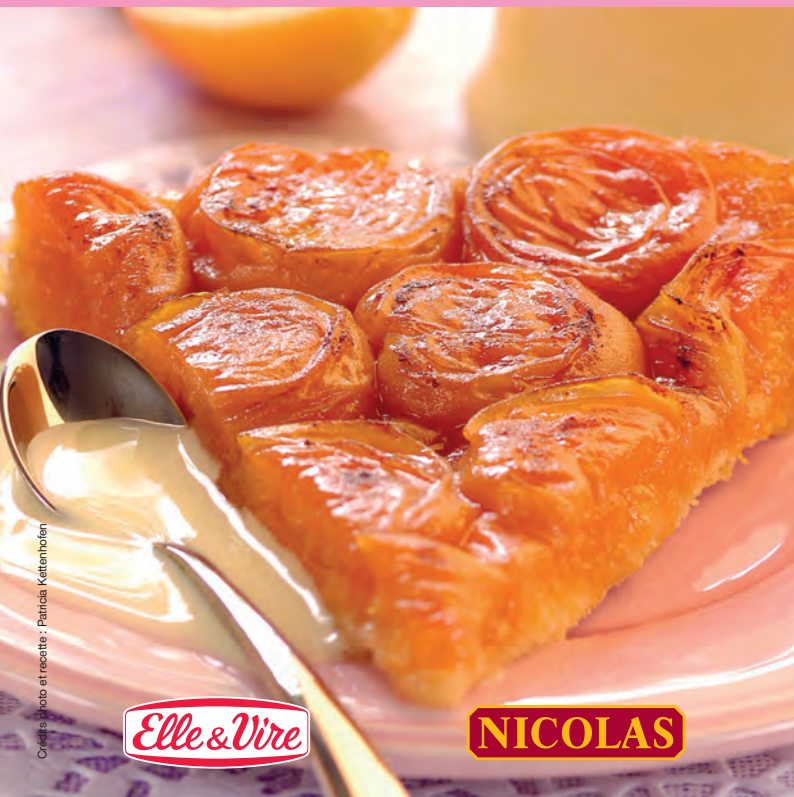
À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



DESSERT

Tarte Tatin abricots crème anglaise



Credits photo et recette : Patricia Kettentholen

Elle & Vire

NICOLAS

Pour 4 personnes

33 cL de Crème Anglaise Elle & Vire (1 poche) | 1 rouleau de pâte feuilletée | 1,5 kg d'abricots frais | 4 cuillères à soupe de sucre | 20 g de Beurre Gastronomique Elle & Vire

Préchauffer votre four à 200°C (th 6/7). **Laver** et **essuyer** les abricots. Les **couper** en deux et les **saupoudrer** de 2 cuillères à soupe de sucre. **Beurrer** un moule à tarte, **saupoudrer** le fond du moule avec les 2 cuillères de sucre restantes. **Placer** les oreillons d'abricots (partie bombée vers le

moule). **Serrer** bien tous les abricots et ne pas **hésiter** à les **superposer**. **Déposer** la pâte feuilletée sur les abricots et **enfoncer** bien la pâte sur les pourtours. Enfourner 1h. Dès la fin de la cuisson, **démouler** immédiatement et **servir** tiède accompagnée de la Crème Anglaise Elle & Vire.

Le conseil de votre caviste :

Champagne Besserat de Bellefon brut Cuvée des Moines Blanc de Blancs

- Nez d'agrumes qui se conjuguent admirablement à des fragrances florales de chèvrefeuille et d'acacia.
- Bouche : grain serré, ample et vif à la fois.



Pourquoi cette alliance ?

La minéralité des grands Chardonnays se fond à merveille dans les nuances de fruits secs tels que l'abricot, puis dans les saveurs miellées. Sa finale est fraîche, persistante et aérienne qui compensera aisément la richesse du dessert.

Et aussi : Château du Vieux Moulin
Adrien Cazeaux 2008 Loupiac



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.