

**TATIN POMMES  
FIGUES ET FRUITS  
SECS**

*pour 6/8 personnes  
30 à 35 mn de  
cuisson*

1. Dans une casserole, à feu doux, faites un caramel bien foncé avec les morceaux de sucre et l'eau. Versez-le dans un moule à tarte sur tout le fond.

Pour la pâte brisée :  
250 g de farine blanche  
200 g de beurre demi-sel ramolli  
Acheté 100 g de sucre  
1/2 verre d'eau

2. Préparez la pâte brisée : mélangez la farine, le sucre et le beurre en petits dés. Émiettez du bout des doigts. Mouillez avec l'eau tiédie et malaxez doucement jusqu'à obtenir une boule compacte.

Pour la garniture :  
3 pommes Canada ou Pink Lady  
3 figues ~~fraîches~~ <sup>secs</sup>  
2 abricots secs  
2 dattes  
50 g de pépites de pralines  
(aux cacahuètes ou aux amandes)

3. Dans le moule à tarte, disposez en alternance, sur le caramel, les pommes épluchées et coupées en gros quartiers et les figues coupées en quatre. Parsemez d'abricots et de dattes émincées et saupoudrez de pralines concassées. Disposez quelques dés de beurre. Étalez la pâte brisée et recouvrez parfaitement les fruits en repliant les bords de la pâte vers l'intérieur du plat.

Pour le caramel :  
20 morceaux de sucre  
2 cuillères à soupe d'eau

4. Faites cuire 30 à 35 minutes à four chaud 180 °C (th. 6). La pâte à tarte doit prendre une jolie couleur bien dorée.

5. Au sortir du four, renversez la tarte sur un plat de service.