

Moelleux Tatin aux Nectarines



Pour un moule carré de 20 X 20 cm (9 parts) ou un moule de diamètre 22 cm

Je vous conseille d'utiliser un moule assez profond pour éviter le débordement (c'était mon cas) car les fruits rendent beaucoup de jus ou privilégiez une température assez forte pour réduire le jus et le caraméliser. Attention il faudra baisser cette température pour la cuisson du moelleux.

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Base Tatin :

- 3 nectarines
- 80 g de cassonade
- 50 g de beurre

Pâte à moelleux :

- 230 g de farine
- 3 gros œufs
- 125 g de sucre
- 75 g de beurre mou (température ambiante)
- 1 c à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 sachet de levure chimique

Préchauffez le four à 180° C (160° C). *La prochaine fois je resterais à 180° C pour obtenir un jus caramélisé et réduit.*

Préparez les fruits : Lavez et coupez les nectarines en 4 à 6 quartiers selon la grosseur des fruits. Pour 6 quartiers.

Disposez les quartiers de fruits dans le fond d'un moule en plaçant le côté peau en dessous. J'ai ajouté 2 prunes et un abricot qui restaient dans ma coupe à fruits.

Saupoudrez de cassonade.

Répartissez le beurre coupé en petits morceaux.

Glissez au four pour 15 minutes. *En fin de cuisson, réservez en dehors du four et baissez le thermostat pour la cuisson du moelleux en si vous vous basez sur mes températures de thermostat.*

Préparez la pâte à moelleux : Dans un saladier, fouettez le beurre et sucre jusqu'à blanchir le mélange.

Dans un cul de poule, battez légèrement les œufs. Ajoutez ces derniers au mélange précédent. Incorporez la farine tamisée avec la levure chimique. Enfin, ajoutez la crème fraîche.

Vous devez obtenir une pâte lisse et assez épaisse.

Recouvrez les fruits cuits avec cette pâte.

Glissez au four pour 20 minutes pour moi. Le temps de cuisson dépendra de votre four.

Attendez minimum 10 minutes avant de démouler le gâteau.