



Tatin nectarine et caramel à la lavande et poêlée de melon au romarin et tuiles au thym

Tatin nectarine et caramel à la lavande (pour 6 personnes)

- 1,5 kg de nectarines
- 12 fleurs de lavande fraîches + quelques brins pour décorer
- 150 g de sucre roux
- 100 g de beurre en pommade
- 50 g de poudre d'amandes

Pour la pâte à tarte :

- 200 g de farine
- 100 g de sucre blanc en poudre
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf

1/ Préchauffez le four à 180°.

2/ Préparez la pâte dans un saladier, en mélangeant d'abord la farine, le sucre et le sel, puis le beurre et enfin l'oeuf. Réservez en boule au frais.

3/ Dans une poêle, faites fondre le beurre et étalez le sucre roux bien uniformément. Faites chauffer à feu doux pour obtenir un caramel. Pendant ce temps, pelez et dénoyautez les nectarines.

4/ Versez le caramel dans un moule et placez-y quelques fleurs de lavande. Disposez ensuite les oreillons de nectarines dans le moule côté bombé dessous, bien serrés les uns contre les autres et en remplissant bien les interstices avec des morceaux de nectarines car ils vont réduire à la cuisson.

5/ Saupoudrez les nectarines de la poudre d'amandes qui absorbera le trop plein de jus.

6/ Couvrez les nectarines avec la pâte bien froide. Enfoncez délicatement le bord de la pâte au fond du moule, puis enfournez 30' environ. La tarte est cuite lorsque le dessus est doré.

7/ Lorsque la tarte est encore chaude, démoulez-la : placez sur le moule un plat plus grand (attention au caramel qui peut couler), serrez bien l'un contre l'autre et retournez très vite. Servez froid, avec quelques brins de lavande pour la couleur.



Poêlée de melon au romarin et tuiles au thym (pour 4 personnes)

Pour la pâte

- 20 g de beurre en pommade
- 50 g de miel
- 25 g de farine
- 4 petites branches de thym frais
- 1 pincée de sel

Pour la poêlée

- 1 melon
- 100 g de sucre en poudre
- 4 cl de Muscat de Frontignan
- Brindilles de romarin

1/ Préchauffez le four à 190° C.

2/ Mélangez le beurre en pommade, le miel, la farine, le thym et le sel pour obtenir une pâte lisse.

3/ Pendant ce temps, sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, disposez une petite quantité de pâte à tuiles et étalez-la finement en cercle avec le dos d'une cuillère. Enfournez pour 7' environ, les tuiles doivent dorer.

4/ Faites un caramel avec le sucre en poudre.

5/ Coupez le melon en morceaux et incorporez-les au caramel en veillant à ce qu'ils soient bien enrobés. Versez le muscat et laissez cuire encore 2-3'.

6/ Déposez le romarin dans le mélange.

7/ Sortez les tuiles du four et laissez reposer une minute. Décollez-les ensuite délicatement et déposez-les sur un rouleau à pâtisserie afin qu'elles prennent une jolie forme bombée. Laissez-les refroidir

8/ Dressez la poêlée de melon avec une tuile au thym et décorez de quelques brindilles de romarin.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tatin-nectarine-et-caramel-a-la-lavande-et-poelee-de-melon-au-romarin-et-tuiles-au-thym?id=8967708&emissionId=5931