

Tarte Tatin au Melon

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1
- CAMEL	5 c à soupe (maison ou tout prêt)
- MELON(S)	1
- GLACE VANILLE	8
- NOISETTES GRILLÉES	(brésilien)

Recette:

- Pelez et coupez le melon en fines tranches.
- Chemisez le fond d'un moule à manquer de papier sulfurisé puis versez un peu de caramel.
- Répartissez les tranches de melon en rosace et versez le reste de caramel.
- Déposez enfin la pâte feuilletée par-dessus en repoussant les bords le long des parois du moule.
- Préchauffez le four à 180-190°C.
- Enfournes pendant 25 minutes.
- Laissez reposer 10 minutes avant de démouler.
- Servez tiède (réchauffer 15 – 20 secondes au micro-onde) ou froid, accompagné de glace vanille avec un peu de brésilien.

