

# Tarte tatin au melon et au miel



**Tarte tatin au melon et au miel, une recette proposée par Richard Plateau au Rendez-vous Botanique à Tours (37).**



## **Ingrédients pour 8 personnes**

\*1 melon pas trop mûr (jaune d'Espagne, plus intéressant et avec une meilleure tenue en poêle )

\*300 g de sucre semoule

\*100 g de miel (si on peut du miel de lavande plus parfumé)

\*250 g de pâte feuilletée pur beurre

\*100 g de beurre

## **Procédure**

- 1) couper le melon et enlever les graines
- 2) le couper en tranches fines et enlever la peau
- 3) dans une poêle beurrée, faire dorer les tranches de melon de chaque côté.
- 4) mettre les tranches de melon dans une assiette, mettre un peu d'eau dans la poêle, le sucre et faire un caramel blond
- 5) rajouter le miel
- 6) beurrer un moule à manqué, verser le caramel dans le moule et tapisser l'intérieur et les bords
- 7) poser les tranches de melon et le reste de vanille
- 8) étaler la pâte et poser sur les tranches de melon
- 9) mettre au four thermostat 7 pendant 25 mn environ
- 10) Servir nature ou avec un peu de crème fouettée.

**Crédit photo Clémentine Chauveau**

Au Rendez-vous Botanique

Jardin Botanique de Tours

35 boulevard Tonnelé

37000 Tours

## **RELIRE**

Richard Plateau a ouvert le Rendez-vous Botanique dans un ca\*dre d'exceptio