

## ★ *Le tian catalan*

- <sup>15</sup>
- . 800 g d'abricots
  - . 150 g de gâteaux type rousquilles catalanes
  - . 50 g de beurre demi-sel

- ◆ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- ◆ Mixez grossièrement les rousquilles.
- ◆ Coupez les abricots en deux et dénoyautez-les.
- ◆ Graissez un plat allant au four avec une noix de beurre.
- ◆ Dans le plat, disposez les oreillons d'abricots les uns à côté des autres, sur 1 ou 2 couches, le cœur du fruit vers le haut. Répartissez des dés de beurre au cœur des abricots et saupoudrez des rousquilles mixées. Enfourez et laissez cuire pendant 15 minutes.
- ◆ Servez le tian tiède ou chaud, seul ou accompagné d'une boule de glace.

### **Variante**

- . Remplacez les rousquilles par 10 mini meringues et 4 palets bretons.

