

TARTE TATIN AUX COINGS

INGRÉDIENTS

Pour 1 pâte brisée

- 120 gr de farine
- 60 g de beurre ½ sel
- 4 cl d'eau

Pour la garniture

- 4 ou 5 coings mûrs
- 150 gr de sucre semoule
- 30 gr de beurre
- 1 verre d'eau

PREPARATION

Réaliser la pâte brisée et la réserver.

Frotter les coings pour enlever le velours et les couper en tranches pour ensuite les éplucher.

Dans votre moule faire fondre le beurre, puis y rajouter un verre d'eau et la moitié du sucre.

Disposer joliment les coings, couvrir puis cuire 15 minutes.

Enlever le couvercle pour finir l'évaporation, saupoudrer du sucre restant et laisser caraméliser 5 minutes.

Couvrir avec la pâte brisée et enfourner à 180°C env. 35 min afin que la pâte soit croustillante.

Il ne reste plus qu'à démouler après 5 min de pause et déguster encore tiède.