

Tarte Tatin aux coings

Recette pour 4-6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : fruits 20 min marmite à vapeur

Et 30 minutes au four

Matériel

Marmite à vapeur

Poêle antiadhésive

Plaque à gâteau 30 cm.

Ingrédients

6-7 coings selon grosseur

150 g de sucre pour le caramel + 2 c à s pour saupoudrer

1 c à s. jus de citron

1 belle noix de beurre

1 abaisse ronde de pâte feuilletée

Préparation

Essuyer et laver les fruits. Les peler et couper en 8.

Déposer dans la marmite à vapeur. Cuire 20 minutes. Egoutter, laisser refroidir un peu.

Pendant la cuisson des coings, graisser la plaque à gâteau avec un petit peu de beurre et préparer le caramel. Dans une poêle à revêtement antiadhésif, verser le sucre et le jus de citron. Chauffer doucement en surveillant. Laisser colorer le caramel. Verser sur la plaque et laisser durcir.

Arranger joliment les morceaux de coings sur le caramel. Sucrez. Ajouter quelques petits morceaux de beurre. Déposer l'abaisse de pâte feuilletée sur le tout. Piquer par endroits pour laisser passer la vapeur et enfourner dans le four chauffé à 200 ° pour 30 minutes environ.

A la sortie du four, laisser reposer un instant et retourner la tarte en prenant la précaution de ne pas la tourner contre vous, mais sur l'extérieur, si vous ne voulez pas vous brûler avec le caramel !

Astuce

Il arrive que le caramel coule lors du retournement, penser à mettre un plat sous la grille, et prenez un pinceau pour glacer les fruits.

Accompagnement : boule de glace vanille ou chantilly.

Bon appétit.