



Ma tarte Tatin pommes et coings

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 60 min.

Ingrédients

Pâte brisée : 1
Eau minérale : 75 cl
Cassonade : 75 g + 25 g
Coing : 1
Pommes : 4
Sucre en poudre : 100 g

Beurre pour le moule

Matériel

un moule à tarte
une fourchette
une casserole
une poêle
un couteau
un économe
une planche à découper
une écumoire
du papier absorbant



Réalisation

1. Laver et essuyer les fruits.
2. Porter à ébullition l'eau avec la grande part de cassonade. Peler et couper les fruits en quartiers. Les épépiner et couper chaque quartier en 3 pour obtenir de belles lamelles épaisses qui se tiendront après cuisson.
3. Plonger les lamelles de coing dans le sirop, maintenir une ébullition à petits bouillons et faire cuire 15 minutes. Leur ajouter ensuite les lamelles de pommes pour 15 autres minutes de pochage.
- rien ne vous empêche de faire pocher les fruits dans un sirop constitué d'eau et de sirop aromatisé ! -
4. Sortir avec l'écumoire les lamelles de fruits du sirop bouillant et les placer sur une planche recouverte de papier absorbant.
5. Dans la poêle, déposer le sucre en poudre. Porter à feu moyen et laisser doucement caraméliser en surveillant attentivement et en mélangeant à la cuillère en bois.
6. Beurrer le fond du plat et préchauffer le four à 180°C.
7. Verser le caramel au centre du plat dès qu'il est prêt. Déposer les fruits en rosace bien serrée par-dessus. Saupoudrer du reste de cassonade et de petits éclats de beurre.
8. Disposer la pâte brisée sur les fruits, la border jusqu'au fond du moule et la piquer à la fourchette..
9. Enfourner à 180°C pour 30 minutes.
10. Après la sortie du four, laisser un peu tiédir, puis démouler en retournant sur un plat.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com