

TARTE TATIN AUX COINGS



Ingrédients (6-8 personnes) :

1 fond de pâte feuilletée épaisse

6 coings

200 g de sucre

50 g de beurre

- Préchauffer le four à 200°C .
- Peler et épépiner les coings, les faire précuire à feu doux dans une casserole d'eau avec 75 g de sucre. Au bout de 20 à 25 minutes les égoutter et les mettre de côté.
- Faire fondre dans un moule à manqué le beurre et le reste du sucre jusqu'à obtention d'un caramel.
- Couper le feu et ranger dans le moule les quartiers de coings pochés.
- Recouvrir avec la pâte feuilletée et mettre au four pour 25 à 30 minutes.
- A la sortie du four, démouler dans le plat de service.
- Servir la tarte Tacoing tiède ou froide.