

TARTE TATIN AUX COINGS 2



Ingrédients (6-8 personnes) :

1 fond de pâte feuilletée épaisse

6 coings

200 g de sucre

50 g de beurre

- Préchauffer le four à 180°C.
- Peler et épépiner les coings, les couper en 4 ou 6 en fonction de la grosseur.
- Faire fondre dans un moule à manqué le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un caramel.
- Couper le feu et ranger dans le moule les quartiers de coings.
- Recouvrir avec la pâte feuilletée et mettre au four pour 35 à 40 minutes.
- A la sortie du four, démouler dans le plat de service.
- Servir la tarte Tacoing tiède ou froide.

PS : Il est aussi possible de faire un panachage pommes et coings.