



INGRÉDIENTS

Pour une tarte de 20 cm de diamètre

- 6 petits ou 1-2 gros coings
- 1/2 citron
- Un filet de miel

Pâte à tarte

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ramolli
- 1 jaune d'oeuf
- 40 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 5 cl d'eau froide

Caramel

- 120 g de sucre
- 4 c. à soupe d'eau fraîche
- Quelques gouttes de vinaigre de vin blanc

LA TARTE TATIN AUX COINGS

avec Aline Jeandrevin

PRÉPARATION

Préparation des coings

- 01.** Eplucher, épépiner et couper les coings en gros quartiers. Les frotter avec le demi-citron pour éviter qu'ils brunissent.
- 02.** Placer les coings dans une casserole et ajouter de l'eau à mi-hauteur des fruits. Ajouter un filet de miel puis mélanger délicatement.
- 03.** Cuire à feu doux environ 15 minutes, jusqu'à ce que les coings soient tendres mais restent fermes.

Pâte à tarte

- 04.** Verser la farine dans un bol et ajouter le beurre ramolli. Travailler la pâte à la main pour obtenir une consistance sableuse.
- 05.** Ajouter le sucre, le sel, le jaune d'oeuf et l'eau. Mélanger rapidement le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se détache des doigts.
- 06.** Former une boule et réserver au frais

Caramel

- 07.** Faire chauffer une casserole à feu moyen, ajouter le sucre et l'eau fraîche. Remuer doucement pour surveiller la coloration du caramel. Il doit devenir doré sans brûler.
- 08.** Ajouter quelques gouttes de vinaigre de vin blanc pour assouplir le caramel.
- 09.** Verser le caramel dans une plaque chemisée de papier cuisson et le répartir uniformément.



recette de l'émission du
22.11.2024



LA TARTE TATIN AUX COINGS

avec Aline Jeandrevin

Assemblage de la tarte

- 10.** Disposer les quartiers de coings sur le caramel, face bombée vers le haut, pour recouvrir toute la plaque.
- 11.** Etaler la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de 3-4 mm, en formant un rond légèrement plus grand que la plaque.
- 12.** Déposer la pâte sur les coings en repliant les bords pour les envelopper complètement.

Cuisson

- 13.** Préchauffer le four à 220 °C (chaleur tournante).
- 14.** Enfourner et cuire jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante (environ 20 minutes, selon le four)

DRESSAGE

- 01.** Laisser reposer la tarte quelques minutes après la cuisson pour éviter de se brûler.
- 02.** Retourner délicatement la plaque sur une grande assiette ou un plat de service.
- 03.** Retirer le papier cuisson.

