



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 1 H (avec cuisson des Coings)

TARTE AUX COINGS ET AUX POMMES

INGREDIENTS:

250 g de pâte brisée

3 œufs

2dl de crème fraîche

350 g de sucre semoule

3 coings

1 gousse de vanille

3 pommes

3dl d'eau

METHODE :

Cette tarte associant le coing et la pomme est une originalité que nous offrent bien souvent la gastronomie française et ses alchimies de saveurs. Vous séduirez vos convives à coup sûr !

Commencez par laver les coings, puis les cuire avec leur peau dans 3dl d'eau additionné de 250 g de sucre et d'une gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur. Laissez cuire pendant 40 mn.

Ensuite, égouttez les coings, laissez-les refroidir puis coupez-les en tranches.

Réalisez un fond de tarte, en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte brisée que vous étalez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm environ à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Epluchez les pommes, retirez les pépins puis coupez-les en tranches assez épaisses.

Dans le fond de tarte, intercalez les tranches de pommes avec les tranches de coings.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10mn.

Cassez les œufs dans un récipient, ajoutez le sucre puis blanchissez légèrement l'ensemble.

Ajoutez la crème, mélangez puis versez-le tout sur les fruits.

Enfournez à mi-hauteur dans le four préchauffé, puis laissez cuire pendant 30 à 35mn en surveillant la cuisson régulièrement.

Une fois sortie du four, laissez refroidir puis démoulez la tarte sur un plat à servir.

Coupez en parts puis servez-la seule ou associée d'une boule de glace à la vanille ou au rhum.

Pas très compliqué, mais le résultat est du plus bel effet ! Votre table saura vous témoigner toute sa gratitude pour cet instant de bonheur, dont les grands chefs ont le secret, et le Chef, C'est Vous !