

TARTE AUX COINGS, POMMES ET CARMEL

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 45 minutes

Type: Dessert

Ingrédients:

ingrédients pour 6 personnes

Pâte:

100 g de flocons d'avoine

1 pincée de sel

160 g de farine

100g de beurre

Eau

Garniture:

Coings (500 g)

2 grosses pommes

15 cl de creme fraiche

1 filet de jus de citron

300 g de sucre

50 g de beurre

90 ml d'eau froide

50 g de beurre



Descriptif:

- Préchauffez le four à 190°C (th6-7)

- Dans un mixer, réunir la farine, le sel, les flocons d'avoine et le beurre bien froid coupé en dés . Mixez jusqu'à obtenir la consistance d'une chapelure humide .

- Versez ce mélange dans un saladier et ajouter de l'eau froide (environ 1 càs) en mélangeant pour obtenir une belle boule de pâte .

- Etalez la pâte sur un plan de travail fariné et foncez à la main le moule délicatement car la pâte est assez fragile .

- Chemisez de papier sulfurisé , garnir de légumes secs (haricots, lentilles ...) et enfournez pour 10 minutes, retirez le papier et la garniture puis laisser cuire 5 minutes .

- Préparez une compote de coings : Epluchez le coing, le couper en morceaux, puis le faire cuire avec 100 g de sucre et un tout petit peu d'eau , lorsque les coings sont bien moelleux, les mixer quelques secondes afin d'obtenir la consistance d'une compote tout en laissant quelques morceaux .

- Epluchez les pommes , coupez les en lamelles, arrosez les de jus de citron et faites les sauter à la poele avec le beurre .

- Répartissez la compote de coing sur le fond de tarte, puis ajouter les lamelles de pommes . Enfounez pour 30 minutes, toujours à 190 °C.

- Préparer le caramel : Mettre les 200 g de sucre restant avec les 90 ml d'eau dans une casserole, porter à ébullition jusqu'à l'obtention d'un caramel bien coloré, ajouter la creme, remuer et verser

immédiatement sur la tarte