

TARTE TATIN AUX COINGS

Ingrédients pour 8 personnes :

1 kg de coings
80 g de beurre en copeaux
120 g de sucre cristal

Pâte sucrée :

250 g de farine type 55
95 g de sucre glace
30 g de poudre d'amande
150 g de beurre pommade
1 œuf
1 pincée de fleur de sel

Crème chantilly vanillée :

200 g de crème fleurette
50 g de sucre glace tamisé
1 gousse de vanille

Préparation de la pâte sucrée :

Tamiser la farine, le sucre glace et la poudre d'amande. Mettre ces trois ingrédients dans un bol mixeur avec le beurre coupé en petits morceaux et l'œuf entier. Laisser tourner le bol mixeur pendant 30 secondes environ pour obtenir une boule de pâte bien homogène. La laisser reposer au froid pendant au moins une heure (*l'idéal étant une journée*). L'étaler ensuite sur une épaisseur de 3 mm et de 26 cm de diamètre. La remettre au frais en attente. Congeler éventuellement le reste de pâte sucrée en vue d'une autre tarte.

Préparation de la crème Chantilly :

Verser la crème fleurette et la gousse de vanille fendue en 2 dans une casserole, et porter le tout à ébullition. Retirer la casserole de la plaque de cuisson et mettre un couvercle ou du papier film sur la casserole. Laisser infuser pendant 30 minutes. Filtrer la crème fleurette vanillée et récupérer la gousse de vanille que vous ferez sécher pour faire votre sucre vanillé maison. Après, mettre cette crème au froid pendant 1 heure au moins. La monter ensuite en Chantilly pas trop ferme en lui ajoutant à mi-parcours le sucre glace tamisé. Mettre votre crème Chantilly vanillée dans une poche à douille, cannulée ou non, et réserver au froid en attente.

Préparation des coings :

Couper les coings en quatre et les éplucher. Retirer leur partie centrale puis couper chaque quartier en 2. Les recueillir au fur et à mesure dans un saladier contenant de l'eau citronnée. Mettre le four à chauffer à 210°.

Dans une grande casserole, mettre les quartiers de coings et les recouvrir d'eau citronnée. Porter à ébullition et maintenir celle-ci jusqu'à ce que les quartiers de coings soient tendres. Les faire égoutter.

Dans un moule à tarte Tatin antiadhérent de 24 cm de diamètre intérieur, disposer les copeaux de beurre et les recouvrir de sucre cristal. Répartir harmonieusement dessus les quartiers de coings. Mettre le moule et son contenu sur la plaque de cuisson, et porter le tout à ébullition. La maintenir jusqu'à obtenir une caramélisation marron clair. Retirer alors du feu et recouvrir avec la pâte sucrée. Mettre au four pendant une vingtaine de minutes. Quand la pâte paraît cuite, sortir le moule du four. Attendre quelques minutes et retourner le moule et son contenu sur une assiette. Partager la tarte en 8 parts égales et les servir décorée chacune d'une belle rosace de crème Chantilly.