

Tarte d'automne aux pommes, poires et coings



Dessert **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 60 mn

Cuisson : 30 mn

Une tarte à déguster tiède.

Recette proposée par : Bernard DAUPHIN

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée pur beurre prête à l'emploi
- 500 g de pommes (4 ou 5 fruits)
- 200 g de coings
- 200 g de poires
- 2 cuillères à soupe de confiture d'abricot
- 1 cuillère à soupe de rase de gelsuc
- sucre cristal
- sucre glace (facultatif)
- beurre doux

Préparation

- 1 Beurrez un cercle à tarte (ou à défaut un moule) et chemisez-le avec la pâte feuilletée (faites bien adhérer les bords et réalisez un angle droit bien net entre le fond et les bords). Piquez le fond au pique-vite ou à l'aide d'une fourchette et entreposez au réfrigérateur.
- 2 Épluchez et coupez en morceaux les coings, puis faites-les cuire 20 minutes dans une casserole d'eau sucrée.
- 3 Pendant ce temps, pelez et coupez les poires.
- 4 Réalisez une compote avec les dés de poires et du sucre (selon votre goût). Ajoutez ensuite les coings cuits à la compote (gardez un peu de liquide de cuisson des coings). Le poids des coings doit être à peu près égal au poids des poires.
- 5 Mixez le tout pour obtenir une purée, chinoisez et laissez refroidir.
- 6 Garnissez le fond de tarte avec la purée de fruits froide sur une épaisseur d'un centimètre environ (la quantité de purée dépend du goût de chacun).
- 7 Épluchez et tranchez les pommes (2 millimètres environ). Garnissez la tarte en disposant les tranches harmonieusement, inversez le sens des rangées successives afin qu'elles se chevauchent partiellement.
- 8 Remettez la tarte au froid pour 15 minutes environ. Préchauffez le four.
- 9 Faites cuire à 200-210°C pendant 30 minutes environ.
- 10 Diluez la confiture d'abricots avec 3 cuillères à soupe de sirop de cuisson des coings, ajoutez le gel suc et portez à ébullition. Chinoisez, puis abricotez la tarte au pinceau. Saupoudrez la périphérie de la tarte de sucre glace (j'y ai mis aussi des amandes hachées).

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

