

Tarte Tatin de pommes et coings par Gabriel Grapin.



Ingrédients pour 4/6 personnes

500g de coings
500g de pommes
Le jus d'½ citron
1 pâte feuilletée
100 g de sucre en poudre
3 cuillères à soupe de jus
d'orange
50 g de beurre
Sirop : 500 gr d'eau + 250 g
de sucre en poudre

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Éplucher les coings et les pommes, les citronner.
- Préparer le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre en poudre jusqu'à ce que la consistance s'épaississe légèrement. Y plonger les coings et les pommes puis laisser frémir 30 mn.
- Égoutter les fruits et les détailler en grosses tranches. Réserver.
- Dans une casserole, faire fondre le sucre en poudre avec le jus d'orange et le beurre coupé en morceaux. Bien mélanger.
- Verser ce caramel dans un moule à manquer ou à tatin et disposer les coings et les pommes en rosace par-dessus.
- Dérouler la pâte feuilletée sur les coings et les pommes en rentrant bien les bords entre les fruits et les parois du moule.
- Piquer la pâte et enfourner 30 mn environ.
- À la sortie du four, laisser la tarte reposer 5 mn puis la retourner rapidement sur une assiette.
- Servir la tarte tiède accompagnée d'une chantilly légère.