

Tarte aux coings râpés

et pruneaux



Pour 6 personnes (cercle ou moule à tarte de 22 cm)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pâte brisée (maison ou du commerce)

- 150 g de farine
- 75 g de beurre
- 1 c à soupe de sucre vanillé maison
- 5 cl d'eau
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 200 g de coings (2 gros coings)
- 2 œufs (gros calibre)
- 100 g de cassonade
- 70 g de beurre fondu
- 1/2 c à café de cannelle (facultatif)
- 1 orange
- 1 citron
- 7 pruneaux (macérés dans du thé ou un mélange eau + rhum)
- 1 c à soupe de cassonade (facultatif)

Préparez la pâte brisée si vous utilisez une pâte brisée : Vous retrouverez dans mes précédents messages comment procéder.

Préparation de la tarte : Sortez la pâte brisée du réfrigérateur au moins 30 minutes avant de l'utiliser. Étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface légèrement farinée. Placez la pâte dans un cercle ou un moule à tarte beurré. Formez un petit bourrelet tout autour du bord du moule ou cercle. Passez le rouleau sur le cercle ou le moule pour ôter l'excédent de pâte. A l'aide de l'index, poussez la pâte contre la paroi du moule ou cercle et remontant un peu la pâte. Piquez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette.

Réservez le moule ou le cercle au réfrigérateur pendant minimum 30 minutes pour raffermir la pâte.

Préchauffez le four à 180° C (160° C).

Faites fondre doucement le beurre au micro-onde. Laissez refroidir.

Pressez l'orange et le citron. Épluchez les coings et épépinez-les. Râpez les coings soit à la mandoline soit au robot muni du disque à carottes râpées. Arrosez de jus de citron aussitôt puis du jus d'orange.

Dans un saladier ou un cul de poule, fouettez les œufs. Ajoutez la cassonade et continuez à mélanger. Parfumez avec la cannelle. *Vous pouvez mettre de la vanille.* Incorporez le beurre fondu.

Versez l'appareil sur les coings râpés.

Sortez le moule ou le cercle du réfrigérateur et versez la préparation sur la pâte. Répartissez les pruneaux. *Ici les pruneaux ont été utilisés sans macération préalable mais je vous conseille de le faire pour éviter aux pruneaux de sécher pendant la cuisson.*

Saupoudrez la surface de cassonade.

Glissez au four pour 40 minutes.

Attendez le refroidissement avant de démouler. Conservez-la au réfrigérateur facilement pendant 48 Heures si vous ne la mangez pas avant.