**Tarte renversée aux coings**

Ingrédients :

Pâte brisée :

- 125 g de farine
- 62 g de beurre
- 10 g de sucre en poudre
- Eau

Garniture :

- 70 g de sucre en poudre (pour le caramel)
- 2 coings
- 1 citron
- 2 CàS de sucre roux

Recette :

Préparez la pâte brisée : Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le beurre coupé en petit morceaux. Mélangez la pâte avec vos mains et rajoutez un peu d'eau pour lier. Formez une boule et laissez reposer le temps de préparer la suite.

Garniture : Faites chauffer une casserole d'eau. Pressez le citron et ajoutez le jus de citron dans l'eau. Coupez les coings en 4. Épluchez chaque quarts, ôtez le trognons et coupez-les en lamelles assez fines. Déposez les lamelles de coings dans l'eau bouillante et laissez cuire pendant 5 mn. Au bout de 5 mn, égouttez et laissez refroidir.

Préparez ensuite le caramel : Dans une petite casserole au fond épais, déposez le sucre en poudre. Faites chauffer le sucre doucement sans remuez jusqu'à ce qu'il fonde et qu'il prenne une belle couleur ambrée. Versez très rapidement le caramel dans le fond d'un moule de 20 cm de diamètre. (Le caramel va durcir, il faut se dépêcher.)

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Déposez ensuite joliment les lamelles de coings sur le caramel dans le fond du moule. Saupoudrez ensuite les lamelles de coings avec le sucre roux. Étalez la pâte brisée en cercle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et déposez-la dans le moule. Coupez les bords et ajustez la pâte dans le moule.

Cuisson :

Faites cuire pendant 25 à 180° jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. A la sortie du four, retournez immédiatement le moule sur une assiette. Laissez ensuite la tarte refroidir avant de la servir.

Accompagnez la tarte renversée aux coings d'une boule de glace à la vanille, par exemple !

***http://www.evacuisine.fr/***