

Tourte aux coings et noisettes

Bonjour à tous et toutes, Je vous propose de terminer la semaine avec une idée de gourmandise, qui pourrait peut-être agrémenter vos tables du week-end.

La plus grande de mes gourmandises d'automne, c'est le **coing**. Ce fruit ancien et rustique a le défaut d'être difficile à couper et long à cuire, mais une fois ces étapes passées, il est excellent avec sa saveur si caractéristique. Ma recette préférée est le **coing au sirop**, tout simple à réaliser, mais par force de gourmandise, j'avais bien envie de « l'honorer » par une recette plus élaborée.

Pourquoi pas en gâteau moelleux, pourquoi pas en tarte croustillante, mais c'est finalement le concept de la **tourte** que j'ai fini par retenir. Les coings gentiment recouverts de pâte devaient rester bien fondants, et la pâte maison apporter une belle gourmandise. Pour relever l'affaire, j'ajoutais un peu de cannelle dont la saveur chaude devait donner un côté réconfortant. Une fois présentée, ma tourte aux coings « feuilles d'automne » à au moins recueilli tous les suffrages côté décoration. Et oui, facile de s'amuser en déco avec quand on a un étage de pâte sur le dessus

A la dégustation, elle a été également très appréciée grâce à son mélange de croquant (pâte) / fondant (coings), le fruité du coing, les saveurs d'automne de ma pâte à tarte au sarrasin et la petite touche de fruit sec. Mes petits gourmands ont même jugé que cette « *tourte au coin-coin à manger dans les coins, ferait bien un coin de leur quatre heure* » (allez chercher ^^)[Sinon, Pour ma part, je vous dirais que je l'ai trouvée « à tomber par terre », mais je ne serais pas impartiale, vu mon addiction au coing

Bref, j'aimerais vous partager l'idée, si jamais vous cherchez un petit dessert original pour ce week-end ou plus. En vous souhaitant un bon vendredi !



- TOURTE AUX COINGS -

SAVEURS D'AUTOMNE

Recette : Tourte aux coings et noisette

Saison : Mi Octobre – Janvier

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes :

Pour les coings au sirop:

- 4 à 6 coings (selon la taille)
- 1 litre d'eau
- 100 g de cassonade
- 1 cuillère café de cannelle

Pour la pâte à tarte « rustique »

- 250 g de farine
- 100 g de farine de sarrasin
- 120 g de beurre demi-sel
- 1 œuf (+ 35 ml de lait)
- 80 g de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

Pour finir de garnir la tourte:

- 40 g de poudre d'amande
- 2 poignées d'amandes et de noisette
- cannelle moulue
- 4 cuillérées à soupe de sucre glace
- 1 jaune d'œuf

Réalisation

Etape 1 : Cuisson des coings

1. Lavez vos coings, puis retirez la peau à l'économe. Coupez-les en 4 et retirez le trognon dur.
2. Disposez l'eau, le sucre et les épices dans une casserole puis portez à

ébullition.

3. Ajoutez les coings puis faites les cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants voir en début de compotée. L'astuce est de repérer s'ils commencent à se fendre : dans ce cas, ils sont bien cuits. En moyenne, c'est autour de 40 minutes.
4. Récupérez les coings, puis faites épaissir le sirop à part jusqu'à ce qu'il nappe. Réservez ensuite ce sirop pour la dégustation

Étape 2 : la pâte à tarte

1. Mettez ensemble (sur le plan de travail ou dans un cul de poule large) les deux farines, sucre et sel.
2. Ajoutez le beurre en petits morceaux, écrasez le en fines lamelles, puis travaillez la pâte pour la sabler.
3. Quand la pâte ressemble à un amas de grains de sable, ajoutez le lait puis mélangez jusqu'à ce qu'elle soit amalgamée. Écrasez 2-3 coups de la de la paume pour la rendre bien homogène. Réservez

Etape 3 : Dressage et cuisson de la tourte

1. Beurrez un moule à manqué (ou moule rond de taille 24 cm de diamètre)
2. Récupérez environs les 2/3 de votre pâte à tarte puis étalez là jusqu'à ce qu'elle soit de taille suffisante pour recouvrir le fond de votre moule à tarte et les bords. Etalez là dans le moule
3. Dispersez au fond du moule la poudre d'amande
4. Répartissez la moitié des coings coupés en lamelles (ou compotée), en parsemant de temps en temps de noisettes/amandes. Saupoudrez de sucre de glace et d'un peu de cannelle.
5. Disposez la deuxième moitié des coings/fruits secs, jusqu'à remplir la tourte. Parsemez de nouveau de sucre glace
6. Dans le restant de pâte, découpez des croisillons (ou des lanières), que vous disposerez joliment sur le dessus de la tourte. Découpez des motifs (étoiles, feuilles, etc) dans le restant et décorez votre tourte.
7. Dorez la tourte au jaune d'œuf battu
8. Enfournez pour 40 minutes à 180°C. N'hésitez pas à recouvrir la tourte d'un papier sulfurisé et la descendre d'un étage dans votre four si elle dore un peu trop.
9. Proposez la tourte aux coings avec le sirop de coings récupéré de l'étape 1. Personnellement, je l'ai préférée tiède.

Astuces

- Variantes : Si vous ou vos convives n'apprécient que moyennement les coings, vous pouvez remplacer la moitié des coings par des pommes ou des

poires au sirop.

- Le sucre glace à remettre dans la tourte est mentionné pour re-sucrer les coings parfois un peu légers en goût une fois cuits au sirop. Si vous avez l'habitude de peu sucrer, ne l'ajoutez pas, mais proposez à vos convives de parsemer leur part de sucre glace au besoin.
- Version rapide : Si vous ne pouvez pas réaliser la pâte maison, remplacez par deux pâtes sablées.
- A l'avance : les coings peuvent être cuits à l'avance et conservés ensuite dans leur sirop 3-4 jours. d'ailleurs si vous aimez ce fruit, n'hésitez pas à faire plus de coings au sirop !



© Au Fil du Thym

Tourte coings noisette entière