

Four multifonctions HydraCook

Temps de préparation : 60 min

Temps de cuisson : 40 min

Temps de repos : 20 min

Tarte Amandine aux coings par Amandine Chaignot

Pour 6 parts



Panier de courses

Pour la garniture

4 ou 5 coings
200g de sucre
1 citron
50g d'amandes

Pour la Pâte

250g de farine
40g de sucre
1 grosse pincée de sel
125g de beurre mou
1 jaune d'œuf

Pour la crème d'amandes

100G de sucre
100g d'amandes
100g de beurre mou
2 œufs

Matériel

1 moule ou un cercle à pâtisserie de 24 à
26cm de diamètre
1 cul de poule, 1 rouleau à pâtisserie

Déroulé de la recette

La veille (si possible)

1. Eplucher les coings et les couper en petits morceaux. Enlever le cœur avec les pépins.
2. Dans une casserole, mettre à bouillir 1 litre d'eau avec le sucre et le jus du citron.
3. Ajouter les morceaux de coings et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
4. Laisser refroidir et égoutter sur un torchon propre.

Le jour J

Préparation de la pâte :

1. Mélanger toutes les poudres (farine, sucre, sel).
2. Ajouter le beurre mou et le jaune d'œuf, mélanger rapidement à la main ou au batteur jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
3. Former une boule et la réserver¹ au réfrigérateur pendant 20min.

Préparation de la crème d'amandes

4. Mélanger le sucre et la poudre d'amandes
5. Ajouter le beurre mou, puis les 2 œufs entiers.
6. Mélanger le tout.
7. Étaler la pâte au rouleau, assez finement (environ 3mm) et la déposer dans le moule à tarte.
8. Verser la crème d'amandes au fond de la tarte et disposer les quartiers de coing.
9. Parsemer d'amandes concassées.

Cuisson : au four multifonctions HydraCook

Préchauffer le four à 180°C.

Programmer le four : Mode de cuisson HydraCook + Chaleur tournante / 180°C / 1 diffusion automatique d'humidité – 20 min

Déguster la tarte une fois tiédie.

Le petit lexique

¹Réserver : mettre de côté, au réfrigérateur

Astuces du Chef

Vous pouvez varier les plaisirs en adaptant votre recette avec différents fruits en fonction des saisons : pommes, poires, figues...