

19 novembre 2008

# Tarte aux coings

- ◇ 3 coings
- ◇ 60g de beurre
- ◇ 100 g de sucre
- ◇ Pâte brisée: 200g de farine, 100g de beurre, 50 g d'eau

Peler, épépiner les coings, les couper en gros quartiers, les faire cuire dans de l'eau citronnée à la cocotte minute en pression 20 minutes.

Égoutter les fruits devenus roses.

Les couper et les disposer dans un moule à tarte, répartir sur toute la surface.

Répartir des petits morceaux de 60 g de beurre sur les fruits et saupoudrer les 100 g de sucre.

Recouvrir avec la pâte brisée que l'on pose sur les fruits et rentrer les bords.

Faire cuire 35 minutes à four thermostat 7.

Démouler chaud, en retournant le plat . Se déguste tiède

## Participants:

Sophie

Kitana

Soraya

Safia

Clara

Peyo

Claude

Françoise

