

tatin de coings selon Régis Marcon



D'après une recette de Régis Marcon : "le feuilleté de coings façon tatin"

Pour 8 personnes :

250g pâte feuilletée

7 coings

1/2 jus de citron

120g sucre

80g beurre

1 litre jus de pomme

sirop : 1 litre d'eau pour 300g de sucre (*j'ai mis 2 litres d'eau et 600g de sucre*)

Faire le sirop : porter à ébullition l'eau et le sucre. Au 1er bouillon, le sirop est prêt.

Éplucher les coings, les citronner et les cuire au sirop. *Il faut environ 1 heure et demie...*

Egoutter, laisser refroidir.

Tailler les coings en belles tranches.

Caraméliser à sec les 120g de sucre. Déglacer au jus de pomme. Réduire de moitié et ajouter le beurre. Réduire à nouveau jusqu'à obtention d'un sirop épais. *Compter 45 minutes environ...*

Ajouter les coings et laisser confire encore 15 à 20 minutes.

Laisser refroidir, puis disposer les coings dans un moule à tarte anti adhésif.

Et c'est là qu'on peut arrêter tranquillement pour reprendre le lendemain...

Préchauffer le four à 200°C (*j'ai mis chaleur tournante*)

Étaler la pâte feuilletée *et la couper en un cercle nettement plus large que le moule dans lequel vous avez disposé les coings. En effet, la pâte en cuisant va se rétracter, il faut prévoir cela... quitte à recouper un peu si elle se rétracte moins que prévu...*

Placer la pâte sur un silpat ou une plaque anti adhésive, la couvrir d'un autre silpat ou de papier sulfurisé et placer sur le tout une plaque à pâtisserie pour empêcher le feuilletage de monter à la cuisson. Enfourner à 200°C entre 10 et 15 minutes, il doit être bien doré et croustillant. Retirer le feuilletage du four. Enfourner le moule avec les coings 10 minutes. Sortir le moule, poser le feuilletage refroidi dessus.

Poser par dessus le plat de service et retourner le tout d'un geste vif et précis.

