

## Une tarte tatin pommes coings et noix

*Pour cette tarte tatin j'ai juste mélangé quelques coings à mes pommes en faisant revenir les fruits au préalable dans une poêle. C'est une variante savoureuse de la recette traditionnelle. J'ai saupoudrez des noix sur le dessus*

### Ingrédients

*2 coings*

*3 pommes*

*100 gr de vergeoise brune*

*1 pâte brisée*

*60 gr de noix*

*60 gr de beurre*

*Dans le fond d'un moule mettre le sucre vergeoise brun et des noix de beurre*

*recouvrir des fruits préalablement revenus à la poêle*

*Mettre à four chaud th 7 pendant environ 30 mn.*

*Servez tiède en saupoudrant de noix*

Nicole Passions