



Pour un moule de 24 cm de diamètre :

- 3 coings
- 1 bâton de cannelle
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 pincée de sel
- 2 verres d'eau

- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de beurre demi-sel
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre

- 1 verre d'amande en poudre
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1/5 cuillère à café de cannelle en poudre

- 3 feuilles de bricks
- beurre fondu
- amandes concassées
(ou entières, grillées ou pas... c'est selon)
- graines de sésame doré

Laver et éplucher (dans la recette initiale, la peau est conservée et les coings simplement coupés en deux et vidés) les coings, puis les découper en quartiers. Les plonger dans de l'eau citronnée pour éviter qu'ils ne noircissent. (Malgré cette précaution, ils ont changé de couleur chez moi) Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le miel. Ajouter le reste des ingrédients et laisser frémir quelques minutes. Plonger les quartiers de coings dans ce sirop et les faire cuire. Ils doivent être cuits mais sans se défaire. (ils étaient à point au bout de 10min) les égoutter et les réserver. Faire réduire le sirop de manière à en obtenir un demi-verre.

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter le miel et la cannelle et laisser caraméliser. Verser au dernier moment l'eau de fleur d'oranger et verser ce caramel dans le moule à tarte afin d'en recouvrir le fond.

Mélanger le sirop (où les coings ont cuits) aux amandes. Ajouter le reste des ingrédients (j'ai fait sans cette étape, le sirop étant déjà parfumé) et bien mélanger le tout.

Disposer les quartiers de coings en éventail dans le fond du moule, côté bombé vers le bas. Répartir la crème d'amande entre les quartiers. Beurrer les feuilles de bricks et les disposer une à une sur la garniture, en repliant les bords le long de la paroi du moule (comme on fait un lit)

Cuire au four préchauffé à 180°C une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que la tarte prenne une couleur dorée. Démouler en retournant le moule avec précaution. Décorer d'amandes et de graines de sésame. Déguster impérativement tiède !

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

www.mirabellecuisine.canalblog.com