

# Tarte aux coings, pommes et caramel

**Nombre de personnes :** 6

**Temps de cuisson :** 45 minutes.

**Ingrédients :**

**Pâte**
100 g de flocons d’avoine
1 pincée de sel
160 g de farine
100g de beurre
Eau

**Garniture**
Coings (500 g)
2 grosses pommes
15 cl de crème fraiche
1 filet de jus de citron
300 g de sucre
50 g de beurre
90 ml d’eau froide
50 g de beurre

**Descriptif global :**

Préchauffez le four à 190°C (th6-7)

**Etape 1 :**

**Préparation de la pâte**

Dans un mixer, réunir la farine, le sel, les flocons d'avoine et le beurre bien froid coupé en dés. Mixez jusqu'à obtenir la consistance d'une chapelure humide.
Versez ce mélange dans un saladier et ajouter de l'eau froide (environ 1 c à s) en mélangeant pour obtenir une belle boule de pâte.
Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et foncez à la main le moule délicatement, car la pâte est assez fragile.
Chemisez de papier sulfurisé, garnir de légumes secs (haricots, lentilles…).

Enfournez pour 10 minutes, retirez le papier et la garniture puis laisser cuire 5 minutes.

**Etape 2 :**

**Préparation de la compote de coings**
Épluchez le coing, le couper en morceaux, puis le faire cuire avec 100 g de sucre et un tout petit peu d'eau, lorsque les coings sont bien moelleux, les mixer quelques secondes afin d'obtenir la consistance d'une compote tout en laissant quelques morceaux.
Épluchez les pommes, coupez les en lamelles, arrosez-les de jus de citron et faites les sauter à la poêle avec le beurre.
Répartissez la compote de coing sur le fond de tarte, puis ajouter les lamelles de pommes.

Enfournez pour 30 minutes, toujours à 190 °C.

**Etape 3 :**

**Préparation du  caramel**
Mettre les 200 g de sucre restant avec les 90 ml d'eau dans une casserole.
Porter à ébullition jusqu'à l'obtention d'un caramel bien coloré.
Ajouter la crème.

Remuer et verser immédiatement sur la tarte.