Tarte de séré au coing

Rezept für 4

Ingrédients

1 coing bien mûr, de taille moyenne, coupé en petits dés
2 cs miel
3 cs jus d'orange
40 g noix, grossièrement hachées
40 g raisins secs
100 g séré
15 g sucre
1 jaune d'oeuf
20 g beurre, légèrement liquide
Un peu de zeste d'orange râpé
2 pincées de cannelle moulue
2 pincées de vanille moulue
200 g pâte feuilletée

Fond de tarte préparation

Abaisser la pâte feuilletée et en foncer une plaque à gâteaux beurré (diamètre 28 cm). Piquer soigneusement à la fourchette et recouvrir de lentilles ou d'autres légumineuses. Préchauffer l'appareil à 180 °C (air chaud). Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé, sur la grille, niveau 1, et l'air chaud à 195 °C pendant 10 minutes. Retirer le fond de pâte feuilletée de l'espace de cuisson et enlever les légumineuses. Réserver.

Zug, August 2012

Anrichten

Dés de coing préparation

Mettre les dés de coing dans un moule en porcelaine (GN ½). Enfourner le moule en porcelaine dans l'espace de cuisson encore chaud, niveau 2, et la vapeur â 100 °C pendant 40 minutes. Retirer les dés de coing de l'espace de cuisson et bien les égoutter dans une passoire. Réserver.

Garniture préparation

Dans une terrine, bien mélanger les dés de coing avec les autres ingrédients. Répartir la masse uniformément sur le fond de tarte. Préchauffer l'appareil à 180 °C (air chaud). Glisser la tarte dans l'espace de cuisson préchauffé, sur la grille, niveau 1, et cuire à 180 °C (air chaud) pendant 12 minutes. Sortir la tarte de l'espace de cuisson et la laisser reposer environ 10 minutes sur une grille avant de servir.

Cuisson du fond de pâte feuilletée

Préchauffage – niveau 1

10 minutes | 180 °C (air chaud)

Cuisson des dés de coing

Niveau 2

40 minutes | 100 °C (vapeur)

Cuisson de la tarte

Préchauffage – niveau 1

12 minutes | 180 °C (air chaud)

Conseil

Cette tarte est délicieuse avec de la glace au chocolat blanc ou noir.