

Desserts

Tarte tatin aux coings

4 à 6 personnes :

- 1 kg de coings
- Le jus d'1/2 citron
- 1 pâte feuilletée
- 100 g de sucre en poudre
- 3 c. à soupe de jus d'orange
- 50 g de beurre

Sirop :

- 1,5 l d'eau
- 350 g de sucre en poudre

Préchauffer le four th. 180°C. Eplucher les coings et les citronner. Préparer le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre en poudre jusqu'à ce que la consistance s'épaississe légèrement. Y plonger les coings et laisser frémir 30 mn. Egoutter les fruits, les détailler en grosses tranches. Réserver.

Dans une casserole, faire fondre le sucre en poudre avec le jus d'orange et le beurre coupé en morceaux. Bien mélanger. Verser ce caramel dans un moule à manqué ou à tatin et disposer les coings en rosace par dessus.

Dérouler la pâte feuilletée sur les



(© Daniel METTOUDI / CEDUS)

coings en rentrant bien les bords entre les fruits et les parois du moule. Piquer la pâte et enfourner 30 mn environ.

À la sortie du four, laisser la tarte reposer 5 mn puis la retourner rapidement sur une assiette. Servir la tarte tiède accompagnée d'une chantilly légère.

Pizzettes chocolat et noisettes caramélisées

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pâte à pizza (rayon frais)
- 200 g de chocolat au lait à pâtisser
- 20 cl de crème liquide (15 % de matière grasse)
- 120 g de noisettes + 80 g pour le décor
- 120 g de cassonade
- 40 g de sucre en poudre
- 1 c. à soupe d'huile de noisette.

Dans une poêle chaude, faire torréfier les noisettes 2 min puis les mixer finement. Dans une casserole, porter la crème à frémissements. Faire fondre le chocolat haché, ajouter la cassonade, l'huile de noisette et la poudre de noisettes. Remuer 2 min sur feu doux, jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Laisser refroidir.

Dans une poêle chaude, faire torréfier 2 min les noisettes pour le décor grossièrement concassées, parsemer de sucre et laisser caraméliser sans remuer. Réserver.

Préchauffer le four à 260 °C. Façonner 4 pizzettes dans la pâte à pizza. Enfourner 8 min sur une plaque. Tartiner chaque pizzette de crémeux au chocolat, parsemer de noisettes caramélisées et servir aussitôt.



(© Daniel METTOUDI / CEDUS)