

Tarte amandine aux coings et zestes d'agrumes confits

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

- 4 coings et 100 g de sucre pour leur cuisson
- 175 g de poudre d'amande
- 3 œufs et un jaune
- 80 g de sucre
- 80 g de crème fraîche
- 50 g de zestes de bergamote confits
- 50 g de zestes d'oranges confits
- un bâton d'angélique confit
- une poignée d'amandes effilées
- un soupçon de cardamome verte

Préparation :

1. Laver et brosser les coings. Les faire pocher dans un sirop de sucre; 100 grammes de sucre et au moins le double d'eau.
2. Quantités à modifier en fonction de la taille de la casserole; petite et bien garnie par les quartiers de coings, leur saveur en sera moins diluée.
3. Les égoutter puis les peler une fois refroidis, les couper en morceaux. Préchauffer le four à 180°. Foncer un moule avec la pâte à tarte.
4. Préparation de la crème d'amande; battre la crème fraîche avec le sucre puis ajouter les œufs un par un et bien mélanger.
5. Mettre la poudre d'amande, un tout petit peu de cardamome et mélanger.
6. Ajouter une partie des zestes d'oranges, de bergamote et le bâtonnet d'angélique confit. Disposer la crème d'amande puis les morceaux de coing.
7. Déposer quelques fruits confits et amandes effilées sur le dessus. Mettre à cuire pour 35 à 40 minutes.

