

# La Marmite de Claude

## TARTE AUX COINGS

### **INGREDIENTS** (pour 4 à 6 personnes)

*1 pâte feuilletée  
600 g de coings  
50 g de graines de sésame  
50 g de pignons de pin  
300 g de sucre  
60 cl d'eau  
3 étoiles de badiane  
3 œufs  
15 cl de crème*

### **RECETTE**

*Dans une casserole, faire cuire un sirop avec le sucre, l'eau et les étoiles de badiane.  
Eplucher et couper les coings en lamelles, faire cuire à feu doux.  
Préchauffer le four à 180° C.  
Etaler la pâte sur le fond d'un moule à tarte recouvert d'une feuille de papier sulfurisé.  
Piquer la pâte avec les dents d'une fourchette, recouvrir la pâte avec une feuille de papier sulfurisé et mettre des haricots ou des petits cailloux.  
Faire pré-cuire 10 mn, puis sortir la pâte du four, ôter les haricots et la feuille.  
Ôter les lamelles de coings du sirop et répartir sur le fond de tarte.  
Faire réduire le sirop.  
Casser les œufs dans un saladier, battre à la fourchette avec la crème.  
Ajouter les graines de sésame, les pignons et le sirop.  
Verser sur les lamelles de coings et faire cuire 15 à 20 mn au four.  
A la sortie du four, démouler et laisser refroidir sur une grille.*