

TARTE A LA COMPOTE POMMES-COINGS

J'avais acheté un pot de compote de pommes et de coings dans une coopérative fermière près de chez moi, alors j'ai voulu en faire une tarte

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte à tarte : 250 g de farine, 125 g de beurre, 2 œufs, 100 g de sucre en poudre, une pincée de sel.
Un pot de compote



PREPARATION :

Pour faire la pâte : mélanger tous les ingrédients (dans un mixer c'est plus facile) jusqu'à ce que ça forme une boule facile à travailler, si la pâte est trop collante mettre un peu plus de farine. ça dépend de la grosseur des œufs.

Etaler la pâte, piquer le fond avec une fourchette et faire chauffer au four à 180° 10mn puis la sortir du four et garnir la pâte avec la compote.

S'il reste de la pâte faire des bandes sur la tarte et les badigeonner de jaune d'œufs.

Remettre au four une vingtaine de minutes.



<http://katarinetta.canalblog.com/>