

PATE DE COINGS MAISON, CRUMBLE DE NOIX ET OSSAU-IRATY

*Pour 4 personnes – Préparation 45m
Difficulté : Moyen – Budget : Moyen*



*Recette originale et crédit photo :
Julie Tardits*

INGREDIENTS

La pate de coings

- 1 kg de coings
- 500 g de sucre en poudre

Crumble de Noix

- 2 poignées de noix hachées
- 1 poignée de noisettes hachées
- 100 g de flocon d'avoine
- 90 g de sucre de canne
- 3 CS d'amandes blanches
- 2 CS de miel, fleur de sel

PREPARATION

Préparer la pâte de coing en faisant bouillir 1 litre d'eau dans un fait-tout. Couper les coings en quartiers, les épépiner et les plonger durant, 30 minutes. Laisser reposer.

Garder 4 verres d'eau de cuisson, passer les coings au moulin à légumes. Dans le fait-tout, reverser les 4 verres d'eau de cuisson et la purée de coings mélangée au sucre. Porter à forte ébullition et retirer du feu. Humecter d'eau froide des moules à gâteaux et les remplir d'une couche de pâte de 2 cm. Laisser sécher 2 jours puis recouvrir d'un papier sulfurisé.

Préparer le crumble en mettant le sucre, l'eau, le miel, la pincée de fleur sel et la purée d'amandes dans une casserole. Mélanger et faire fondre, retirer du feu et ajouter immédiatement les flocons d'avoine, les noix et les amandes. Mélanger et répartir le mélange de manière homogène dans un moule rectangulaire. Enfourner 30 minutes. Réserver 5 à 10 minutes, puis démouler.

Pour le dressage, découper de fines tranches d'Ossau Iraty, parsemer de poivre et de fleur de sel. Découper des rectangles de pâte de coings de taille identique aux barres de crumble de noix; et former un petit « toast ». Servir avec des noix et des tartines de pain grillé.