

GÂTEAU FONDANT AU COING

Difficulté Très facile / préparation : 15 min / Cuisson : 1 h

Matériel : économe, plat à gâteau, papier sulfurisé, balance, couteau, planche à découper, casserole

Ingrédients

POUR 4 À 6 PERSONNES

- 1 beau coing de 500 g
- 2 œufs
- 80 g de sucre
- 75 g de farine de blé
- 50 g de farine de maïs
- 100 g de beurre



Préparation

1

Pelez le coing



coupez-le en quatre et ôtez le cœur.



2

Faites cuire les quartiers 30 min dans de l'eau bouillante.

Il est possible de couper chaque quartier en 6 et de réduire ainsi le temps de cuisson d'environ 10 min



3

Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre avec un fouet



4



Incorporez les farines et le beurre fondu.



Mettre le four à préchauffer

5

Egouttez-les. Ajoutez le coing coupé en cubes



6

Chemisez un moule de 26 cm de diamètre de papier sulfurisé et versez-y la préparation.

7

Faites cuire 30 min dans le four préchauffé à 180°C

Bonne dégustation

