



TARTE AUX CORINS DE PRUNES OU D'ABRICOTS.

©ParlerCuisine.com 2016

Document détaillé relatif à l'épisode n° 40 du podcast disponible sur parlercuisine.com et vient compléter le document de l'épisode 39.

Le corin est une spécialité belge consistant en une purée sucrée et compacte d'abricots ou de pruneaux secs, tamisée. On le trouve en conserves de tailles adaptées au particulier ou en très gros conditionnements : boîtes de grandes dimensions ou seaux pour les professionnels. Il n'est pas très facile de le réaliser soi-même car il faut le mixer finement et le goût du « fait-maison » n'est pas garanti.

On ne l'emploie jamais tel qu'il sort de la conserve. Il est nécessaire de l'assouplir en le mélangeant soigneusement et en lui adjoignant 10 % de son poids d'eau bouillante. Cette opération est absolument nécessaire afin d'obtenir une tarte moelleuse et d'éviter la formation d'un « lard » à la jonction avec la pâte levée. Sans compter que dilué, il est beaucoup plus facile à étendre que lorsqu'on le laisse compact.

TECHNIQUE :

- La platine à tarte beurrée a été foncée (garnie de l'abaisse de pâte), ourlée et mise à lever dans un endroit tiède, à couvert.
- Le calcul de la quantité de corin à mettre en œuvre n'est à réaliser qu'une fois en tout et pour tout, si on utilise chaque fois les mêmes platines et les mêmes conserves.
- Voici le procédé pour calculer la quantité de corin à mettre en œuvre :
 1. Il faudra recouvrir la tarte d'une couche uniforme d'1,5 cm à 2 cm de corin dilué.
 2. On mesure le diamètre qui sera garni, on applique la formule du volume d'un cylindre ($\pi * R^2 * 1,5$ cm) et on obtient le volume minimal de corin nécessaire.
 3. On recommence avec une hauteur de 2 cm cette fois et on obtient le volume à ne pas dépasser, en principe.
 4. On procède de même pour le volume de la boîte de conserve auquel on ajoute le volume en eau correspondant à 10% du poids et on compare.
 5. Si on se trouve entre les deux valeurs de volume à garnir, c'est parfait.

6. Si on doit ouvrir une boîte supplémentaire, le reste du corin, dilué ou non se congèle très bien, l'idéal étant d'acheter le conditionnement adapté à sa fabrication.
- Piquer à la fourchette de table tenue bien droite la pâte levée sur la platine. Dorer au pinceau les bords de la tarte. Etaler une couche de corin assoupli, d'une épaisseur de 1,5 à 2 cm, bien régulière. Enfourner 25 à 30 minutes à 180°.
 - Vérifier la cuisson de la tarte en soulevant délicatement le bord. La pâte doit être ocre clair.
 - Défourner et démouler sur grille.
 - Après refroidissement, le bord (croustille) peut être poudré de sucre glace ou mieux de Raftisnow (Sucre glace des professionnels).
-

VOUS AVEZ AIMÉ CETTE RECETTE ?

RETROUVEZ-EN D'AVANTAGE DANS LES AUTRES ÉPISODES DU PODCAST SUR :

ParlerCuisine.com



Le Podcast **PARLER CUISINE** peut être écouté sur l'app. Podcast (iOS0, via iTunes, Stitcher, Tuneln, Podradio.fr, Radioline, via votre lecteur de podcast favori (Podcast Addict sur Android par exemple) ou directement sur le site parlercuisine.com.

Les notes des épisodes et les bonus sont publiés sur le site parlercuisine.com.

©ParlerCuisne.com 2016. Toute Reproduction sans autorisation interdite. Ce document est à usage privé dans un cadre familial. Distribution gratuite dans les conditions prévues par les auteurs du site.

Contact : question@parlercuisine.com