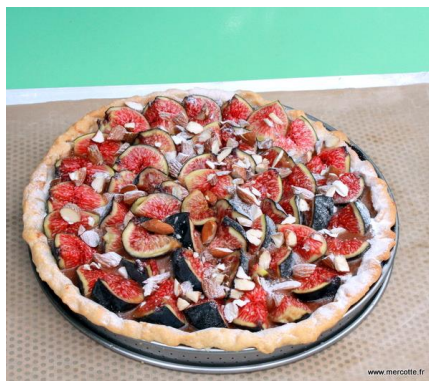




## TARTE AUX FIGUES ET AU PRALINE



Pour 6 personnes soit un cercle à tarte de 22cm de diamètre et 2cm de hauteur Les ingrédients : 350g de pâte Brisée ou autre, 500g de figues auxquelles on aura retiré la petite queue et que l'on aura coupées en 4 dans le sens de la hauteur, 25g d'amandes entières grossièrement hachées au couteau, 20g de sucre glace.

**La pâte Brisée:** 500g de farine T55, 375g de beurre, 50g d'œuf, 10g de sel, 10cl soit 100g d'eau.

Dissoudre le sel dans l'eau. Sabler la farine et le beurre tempéré, ajouter l'eau salée et l'œuf. Ne pas trop corser la pâte pour éviter qu'elle ne rétrécisse à la cuisson. Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur. Il vous en faudra 350g pour la recette et vous pourrez congeler le reste.

**La pré cuisson :** étaler la pâte sur une épaisseur de 2/3mm. Foncer le cercle à tarte beurré, laisser un petit rebord de pâte de 4mm. Piquer le fond à la fourchette et laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure. Poser la tarte sur la plaque de cuisson recouverte d'un papier ou d'une feuille de cuisson, chemiser l'intérieur de la tarte avec un disque de papier cuisson de 28cm le remplir de billes de cuisson. Préchauffer le four à 160° et précuire le fond pendant 25/30min. Retirer les billes et le papier, laisser refroidir pendant la préparation de la crème d'amande praliné.

**La crème d'amande praliné :** 60g de beurre, 120g de praliné 50/50, 40g d'œuf, 5g de maïzena, 70g de crème fleurette 35% MG.

Mélanger au fouet le beurre pommade et la praliné. Ajouter sans faire mousser l'œuf et la maïzena, puis incorporer la crème fleurette. Garnir le fond de tarte avec la crème d'amande praliné, disposer

les quartiers de figues pointe vers le haut en appuyant un peu dans la crème d'amande, parsemer d'amandes hachées et saupoudrer de sucre glace.

**La cuisson et la finition** : enfourner 60min à 170°. Après cuisson, décercler et débarrasser sur une grille. Cette tarte se déguste tempérée et peut s'accompagner d'une glace à l'amande.

La cuisine de Mercotte©2015  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)