



TARTE AUX FIGUES



Pour un cercle de 20/22cm

La pâte sucrée : 140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g de poudre d'amande, 1 pincée de sel, 50/55g d'œuf entier soit 1 bel œuf, 250g de farine T55. Crémier à la feuille le beurre pommade et le sucre glace, ajouter la poudre d'amande, l'œuf puis la farine tamisée. Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler finement entre 2 feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur. Foncer les cercles choisis, les remettre une petite demi-heure au frais et précuire le ou les fonds de tarte à 155/160° pendant environ 20/30 min. Refroidir.

La crème de noisettes : 50g de beurre pommade, 50g de sucre glace, 50g de poudre de noisettes, 50g d'œuf, 15g de crème fleurette entière. Mélanger à la maryse et sans trop travailler l'appareil le beurre et le sucre puis la poudre de noisette, ajouter l'œuf et la crème et lisser le mélange. Répartir cette crème sur le ou les fonds de tarte précuits et refroidis.

La finition : environ 500g de figes, un peu de sucre glace et une poignée de noisettes légèrement concassées préalablement torréfiées 10min au four à 150°. Retirer la petite queue à l'extrémité des figes et les couper en 4 dans le sens de la hauteur. Les poser bien serrées sur la crème de noisettes, parsemer de noisettes concassées, poudrer de sucre glace et enfourner 60/65 min à 165/170°*. Après cuisson décercler et débarrasser sur une grille.

