

TARTE AUX FIGUES & POUDRE D'AMANDE



Préparation : 30' de préparation + 30' de cuisson

Matériel : planche à découper, saladiers, casserole, moule à tarte

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la pâte

- 250 g de farine
- 150 g de beurre très froid
- 1 œuf entier
- 2 CS de cassonade
- 1 pincée de sel fin

Pour la garniture :

- . 10 figues mûres
- . 1 œuf
- . 60 g de poudre d'amandes
- . 50 g de beurre demi-sel+qq morceaux
- . 50 g de sucre en poudre+2 cs de sucre vanillé
- . quelques feuilles de romarin

Préparation de la pâte

1- préparez la pâte. Dans un saladier, mélanger la farine, le beurre coupé en morceaux, la cassonade et le sel. Travaillez la pâte afin d'obtenir une texture sableuse. Ajoutez l'œuf battu et mélangez de nouveau pour former une boule. Enveloppez la dans un linge et mettez la à reposer 30'.

2 – préchauffez le four à 200°C

Préparation de la garniture

3- faites fondre 50 g de beurre demi-sel. Dans un saladier, fouettez l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu puis la poudre d'amandes et mélangez

4 – rincez les figues, séchez les et coupez les en 2 dans la hauteur

5 – étalez la pâte puis foncez en un moule à tarte. Versez la crème d'amande. Répartissez les figues face coupée vers le haut. Ajoutez qq morceaux de beurre. Saupoudrez pour finir de sucre vanillé et parsemez de romarin

6 – mettez au four pour 30'. A mi-cuisson, baissez la température à 180°C

7 - Refroidir la tarte avant de la déguster