

Tarte aux figues et à l'amande

PRÉPARATION 30 min ■ **CUISSON** 20 + 25 min ■ **RÉFRIGÉRATION** 20 min ■ **NIVEAU** très facile

POUR 6 PERSONNES

- 1 rouleau de pâte sablée
- 400 g de figues noires

Pour la crème d'amandes

- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 50 g de farine
- 5 cl de crème liquide entière
- 2 œufs
- 2 cuil. à soupe de rhum
- 1 pincée de sel

MATÉRIEL Alfapac

- Moule à tarte en aluminium
- Papier cuisson

Disposer la pâte sablée dans le moule, remonter les bords et presser délicatement. Piquer le fond de tarte à l'aide d'une fourchette, puis l'entreposer au réfrigérateur 20 minutes.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Recouvrir la pâte de papier cuisson et de légumes secs. Faire cuire la pâte à blanc au four à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes. Enlever le papier cuisson et les légumes secs, puis enfourner à nouveau et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes pour dorer le fond de tarte. À la fin de la cuisson, laisser refroidir sur une grille.

Préchauffer le four à 210 °C (th.7).

Nettoyer les figues avec un linge humide (ne pas les laver : leur peau très poreuse se gorgerait d'eau et elles perdraient leur parfum). Retirer les pédoncules avec un couteau. Couper chaque figue en quatre. Préparer la crème d'amandes : faire ramollir le beurre au micro-ondes à puissance maximale pendant quelques secondes pour obtenir une texture « pommade ». Dans un saladier, fouetter le beurre et le sucre vigoureusement jusqu'à obtention d'une crème homogène. Ajouter la poudre d'amandes, puis les œufs un à un. Bien mélanger, puis incorporer la crème liquide, la farine, le sel et le rhum tout en continuant de battre vivement.

Garnir le fond de tarte de crème d'amandes, puis disposer par-dessus les figues (pulpe vers le haut) en commençant du bord de la tarte jusqu'au centre.

Enfourner pendant 20 à 25 minutes à 210 °C (th.7). Surveiller la fin de cuisson et retirer la tarte du four quand le dessus est bien doré. Démouler et laisser refroidir sur une grille avant de déguster.



Le plus du Chef

Vous pouvez ajouter un peu de cannelle en poudre sur les figues avant de cuire la tarte pour une touche de couleur et des saveurs supplémentaires.

