

Tarte aux figues & crème d'amandes

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 40 min

Ingrédients :

*Pour la pâte sablée :

- 200g de farine
- 50g de poudre de noisettes
- 100g de sucre
- 100g de beurre mou
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

*Pour la crème d'amandes :

- 100g de beurre mou
- 100g de sucre
- 2 œufs
- 1/2 cc de vanille liquide
- 100g de poudre d'amandes
- +/- 700g de figues
- 1 cs d'amandes effilées



Ustensiles spécifiques : deux saladiers, un fouet, une spatule, du papier sulfurisé et un moule à tarte ou un cercle à pâtisserie.

Réalisation :

Pour la pâte sablée :

- Mettre la farine, la poudre de noisettes et le sel dans un grand bol.
- Ajouter le beurre mou et mélanger pour obtenir un mélange sablé.
- Battre à la fourchette l'œuf avec le sucre puis ajouter le mélange à la préparation précédente.
- Former une boule de pâte, inutile de la pétrir de trop car elle risque de perdre son aspect « sablé ».
- Placer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

Pour la crème d'amandes :

- Mélanger le beurre mou avec le sucre.*
- Ajouter les œufs et la vanille liquide.*
- Incorporer la poudre d'amandes. Bien mélanger le tout.*

Pour le montage :

- Beurrer et fariner un moule tarte (sauf si en silicone), étaler la pâte et la foncer dans le moule.*
- Poser une feuille de papier cuisson sur la pâte recouverte de quelques pâtes sèches (pour éviter que la pâte gonfle).*
- Faire précuire 10 min au four préchauffé à 180°C.*
- Verser la crème sur la pâte.*
- Laver et couper les figues en 4, et les répartir sur la tarte.*
- Ajouter des amandes effilées.*
- Faire cuire pendant 25 à 30 min.*
- Laisser complètement refroidir avant de démouler.*

Bon appétit !

www.lesdelicesabelle.fr