



1H



45 MIN



6 À 8 PARTS

La tarte aux figues

Instructions

Ingrédients :

Pour la compotée de figues

- 1 gousse de vanille
- 5 figues
- 1 cuillère à soupe de miel liquide

Pour la pâte sablée

- 140 g de beurre
- 70 g de sucre glace
- 1 œuf
- 250 g de farine
- 2 g de sel
- 25 g de poudre d'amandes

Pour la décoration

- 4 à 5 figues fraîches
- Quelques éclats de pralin

- Fends la gousse de vanille en deux afin de récupérer les graines.
- Lave les figues destinées à la compotée puis coupe-les en petits dés. Place-les dans une casserole avec les graines de vanille, le miel et 4 cuillères à soupe d'eau. Fais cuire à feu doux pendant environ 20 minutes en mélangeant régulièrement pour éviter que la préparation n'accroche au fond de la casserole.
- Une fois les figues bien fondantes, mixe la préparation jusqu'à obtenir une compotée lisse et gourmande. Verse-la dans un bol, filme au contact puis réserve au frais.
- Préchauffe le four à 180°C en mode chaleur tournante.
- Prépare ensuite la pâte sablée. Travaille le beurre coupé en morceaux avec le sucre glace jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajoute l'œuf, la farine, le sel et la poudre d'amandes puis mélange jusqu'à former une pâte homogène.
- Forme une boule légèrement aplatie, filme-la puis laisse-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.



- Étale ensuite la pâte sur un plan de travail fariné sur environ 5 mm d'épaisseur. Fonce ton cercle à tarte puis retire l'excédent de pâte. Pique le fond de tarte avec une fourchette avant d'enfourner pendant environ 25 minutes jusqu'à obtenir une jolie coloration dorée.
- Pendant ce temps, coupe le reste des figues en quartiers.
- Lorsque le fond de tarte a refroidi, étale la compotée de figues sur toute la surface puis dispose joliment les quartiers de figues fraîches sur le dessus. Termine avec quelques éclats de pralin pour apporter une touche croustillante et encore plus de gourmandise.

Conservation :

La tarte aux figues se conserve jusqu'à 3 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique. Il est conseillé de la déguster légèrement fraîche pour profiter pleinement des saveurs des figues.