

Tarte aux figes à la crème d'amandes

Infos pratiques

Nombre de personnes 6
Temps de préparation 15 minutes
Temps de cuisson 20 à 25 minutes
Degré de difficulté Facile
Coût Bon marché

Ingrédients

300 g de pâte feuilletée
6 grosses figes vertes ou violettes, mûres à point
3 cuil. à soupe de sucre cristallisé

Pour la crème d'amandes :

60 g de poudre d'amandes
50 g de beurre
50 g de sucre
œuf

Étapes

1. Allumez le four, thermostat 7 (225°).
Étalez la pâte feuilletée et découpez-la en un disque de 26 cm de diamètre.
Posez celui-ci sur une plaque antiadhésive et piquez-le de quelques coups de fourchette.
2. Préparez la crème d'amandes : faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.
Fouettez l'œuf dans une terrine en y incorporant le sucre.
Ajoutez la poudre d'amandes et le beurre et mélangez.
Étalez sur le fond de tarte, jusqu'à 1 cm du bord.
3. Glissez la tarte au four.
Cuissez 20 min, jusqu'à ce que les tartelettes soient blondes.
4. Coupez les figes en 6 quartiers.
Retirez la tarte du four et disposez les figes, la peau contre la crème d'amandes.
Poudrez de sucre cristallisé.
Glissez la tarte au four et laissez cuire encore 10 min.
5. Servez la tarte chaude, avec un coulis de cassis.