Tarte sablée à la figue

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 25 minutes

Ingrédients : (6 personnes)

Pâte à sablé :
3 jaunes d'oeufs
120 de sucre blond de canne
150g de beurre 1/2 sel
200g de farine T55
15g de levure chimique

Garniture :
14 figues noires de Solliès
50 g de sucre blond de canne
30 g de poudre d'amandes

La recette

Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

Dans la cuve du robot, mélangez au fouet les jaunes d'oeufs et le sucre. Remplacez le fouet par la feuille, ajoutez le beurre et mélangez. Terminez par la farine et la levure.

Formez une boule et étalez sur le plan de travail fariné à 1/2 cm d'épaisseur. Déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Moulez votre base de tarte avec le cercle à entremet.*

Lavez les figues, taillez-en 6 en cubes et saupoudrez de 25 g de sucre.
Incisez les 8 figues restantes et pressez légèrement la chair pour leur donner une forme de fleur.

Saupoudrez le sablé de poudre d'amandes puis déposez les figues coupées en cubes sur la surface. Ajoutez figues incisées sur le sablé, saupoudrez du restant de sucre et enfournez pendant 20 minutes. Laissez tiédir le sablé à la sortie du four, ôtez le cercle et dégustez.