

Tarte à la figue

Mélange Agaçant

4 personnes

INGRÉDIENTS

Pâte sablée :

85 g de beurre pommade

100 g de farine

5 g de poudre à lever

5 g de Mélange Agaçant

70 g de sucre semoule

1 jaune d'œuf

1 g fleur de sel

Crème d'amande :

65 g de poudre d'amande

65 g de sucre Muscovado

65 g de beurre pommade

1 œuf

400 g de figues noires

1 figue séchée

50 g de miel

Quelques amandes effilées

Le zeste d'une orange

Matériel : 4 cercles inox de 10 cm de diamètre, 1 pinceau

PROGRESSION DE LA RECETTE

Réalisation de la pâte sablée :

Dans une jatte, mettre le beurre pommade, le sucre, le sel. Mélanger jusqu'à une obtention crémeuse. Ajouter ensuite la farine, la poudre à lever et le Mélange Agaçant petit à petit. Ajouter enfin le jaune d'œuf et réserver.

Réalisation de la crème d'amande :

Dans une jatte, faire blanchir la poudre d'amande, le sucre Muscovado et le beurre pommade 5 min puis ajouter l'œuf à température ambiante. Continuer de mélanger jusqu'à obtenir une bonne émulsion. Réserver.

Préchauffer le four à 180 °C.

Etaler la pâte sablée sur une épaisseur de 3 mm et détailler 4 ronds de 10 cm de diamètre à l'aide des cercles inox. Laisser reposer au réfrigérateur 30 min. Enfourner pendant environ 10 min, on obtient alors une cuisson de pâte blanche sans coloration.

GÉRALD PASSEDAT

Etaler une fine couche de crème d'amande sur chaque rond de pâte refroidie, puis repositionner les cercles inox et garnir chacun d'eux avec les figues préalablement lavées et coupées en deux dans le sens de la hauteur en veillant à bien les serrer. Remettre au four à 180 °C pendant environ 15 min. Pendant ce temps, faire fondre le miel à feu très doux.

Une fois la cuisson des tartes terminée, démouler et napper de miel fondu à l'aide d'un pinceau.

Disposer quelques amandes effilées, une fine tranche de figue séchée et quelques zestes d'orange. Servir encore tiède.

Astuce : servir avec une boule de glace à la vanille.