



LAUDATO SI'



INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée sucrée (cf. recette p. 57)
- 10 à 15 figues fraîches bio
- 2 jaunes d'œufs bio ou fermiers
- 80 g de sucre de canne complet bio
- 50 à 60 g de poudre d'amande
- 100 g de beurre demi-sel mou
- 2 c. à soupe de farine bio
- 1 sachet de sucre vanillé
- Cannelle à volonté

Astuces de chef

Pour un effet fraîcheur, vous pouvez râper quelques zestes de citron vert sur la tarte en fin de cuisson. Dégustez la tarte tiède avec un sorbet gingembre ou une boule de glace au yaourt.

TARTE AUX FIGUES & À LA POUDRE D'AMANDE

DESSERT POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MIN • CUISSON : 30 MIN

PRÉPARATION

1. Préparer la pâte brisée sucrée (cf. recette p. 57)
2. Travailler le beurre (que vous aurez pris soin de sortir 1 h avant du réfrigérateur) en pommade avec le sucre de canne.
3. Dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs un par un. Ajouter la poudre d'amande et la farine, mélanger et réserver au frais. Préchauffer le four à 180 °C.
5. Rincer les figues et les couper en deux dans le sens de la hauteur.
6. Abaisser la pâte brisée dans un moule à tarte et piquer le fond avec une fourchette.
7. Étaler la crème aux amandes et déposer les figues au-dessus. Saupoudrer légèrement de sucre vanillé et de cannelle.
8. Enfourner 30 min à four chaud.

