

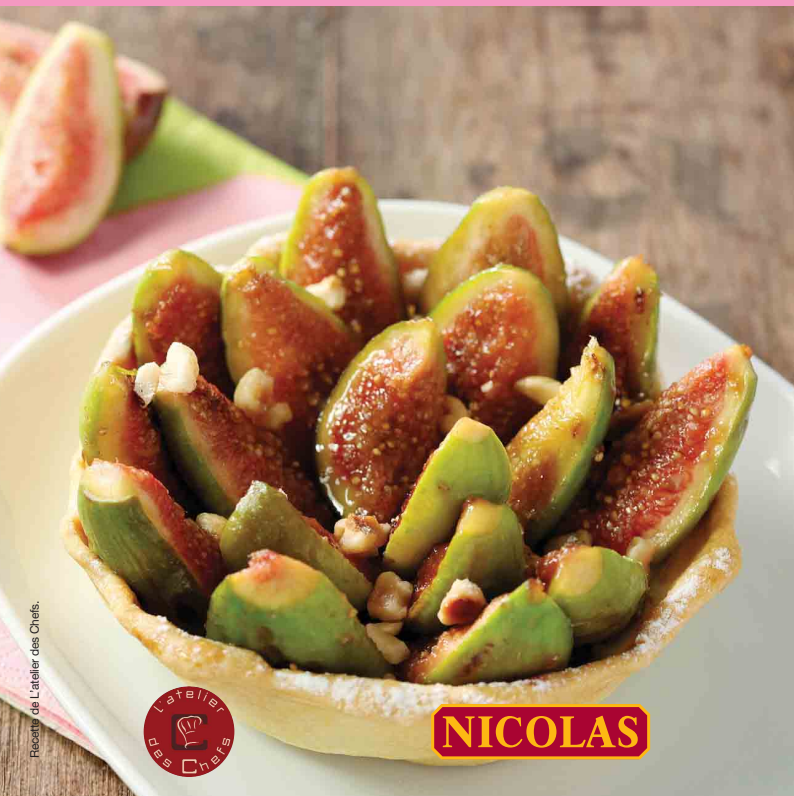


À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Tarte aux figues et aux amandes concassées



Préparation : 20 Min - Cuisson : 15 Min - Attente : 1h15

Pour 6 personnes

Pour la pâte : Farine de blé : 300 grammes | Beurre doux : 160 grammes |

Sucre glace : 75 grammes | Jaunes d'oeuf : 3 pièces |

Fleur de sel : 1 Pincée

Pour la garniture : Figes fraîches : 12 pièces |

Amandes concassées : 70 grammes | Sucre glace : 30 grammes

Donner au beurre la consistance d'une pommade, puis le **mettre** dans la cuve du batteur et utiliser la feuille. **Ajouter** ensuite le sucre glace et le sel, puis **mélanger** à vitesse moyenne. Quand le mélange commence à bien blanchir, **ajouter** les jaunes et terminer par la farine. **Disposer** la pâte sur un film alimentaire et l'**aplatir** avec la main. La **réserver** ensuite au frais pendant 1 h. **Fariner** légèrement le plan de travail et **étaler** la pâte, puis **disposer** dessus des moules à tartelette. **Découper** ensuite la pâte à 1 cm du bord. **Déposer** une feuille de papier sulfurisé dans chaque moule puis **disposer** la pâte dedans. **Réserver** ensuite au frais pendant 15 min.

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). **Laver** les figes et **retirer** les extrémités. Les **tailler** en quartiers puis les **disposer** sur les fonds de pâte sucrée. **Saupoudrer** le tout de sucre glace et **ajouter** quelques amandes concassées. **Enfourner** pendant 15 min. A la sortie du four, **laisser reposer** avant de démouler. A **déguster** chaud ou froid.

Le plus du chef : Vous pouvez remplacer les figes par des pêches ou des abricots.

- Nez : épanoui d'amande.
- Bouche : des bulles enveloppées et crémeuses.



le conseil de votre caviste :

Crémant d'Alsace Prestige,
Kuehn, Ingersheim

Et aussi :

Porto King's Port blanc 20°

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION