



Tartes

Tarte aux figues



1h45 **35 min** **40 min** **30 min** **556**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Crème pâtissière aux amandes

4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
150 g **Sucre semoule**
50 g **Farine**
50 cl **Lait entier**
1 **Gousse(s) de vanille**
100 g **Amande(s) en poudre**

Tarte

500 g **Figue fraîche**
1 **Pâte(s) sablée(s)**
2 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la crème pâtissière aux amandes

- 1 Mettre le lait dans une casserole avec la gousse de vanille.
- 2 Porter à ébullition, puis retirer la casserole du feu, enlever la gousse de vanille et réserver le lait au chaud.
- 3 Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, dans une petite casserole.
- 4 Ajouter la farine et remuer afin d'obtenir un mélange homogène.
- 5 Ajouter la poudre d'amandes puis remuer.
- 6 Peu à peu, verser le lait sur le mélange et remuer.
- 7 Une fois que tout le lait est bien incorporé à la crème, la mettre sur le feu et laisser cuire 5 minutes, tout en remuant jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- 8 Retirer la crème du feu, couvrir puis laisser refroidir.

Étape 2

Préparation de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.6)
- 2 Étaler la pâte dans un moule à tarte et piquer le fond

avec une fourchette.

- 3 Verser la crème sur le fond de la tarte et l'étaler.
- 4 Replier les bords de la pâte sur la crème.
- 5 Couper les figues en quartiers et les disposer sur la surface de la tarte.
- 6 Enfourner et faire cuire la tarte 35 à 40 minutes.
- 7 Une fois sortie du four, faire refroidir la tarte avant de la démouler.
- 8 Une fois démoulée, saupoudrer la tarte avec du sucre glace.