Tartes

Tarte tatin aux figues

50 min	15 min	35 min	0	360
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation du caramel au porto

1. Dans une casserole verser le sucre et l'alcool.
2. Faire cuire le mélange sans y toucher sur feu moyen jusqu'à obtention d'un caramel de couleur blond doré.
3. La cuisson du caramel va très vite (environ 5 minutes), surveiller attentivement afin d'éviter qu'il ne brûle.
4. Hors du feu, ajouter le beurre et mélanger.
5. Verser le caramel dans le moule à tarte.
6. Avant que le caramel ne se solidifie, tourner rapidement le moule de chaque côté pour napper les bords.

Étape 2

Préparation de la tarte

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
2. Laver, sécher et ôter le pédoncule des figues si elles sont fraîches. Les détailler dans le sens de la largeur en 4 ou 5 rondelles selon la grosseur. Réserver.
3. Disposer une première couche de figues côté chair sur le caramel en les serrant bien. Parsemer de raisins secs, de cannelle et de beurre. Compléter les trous avec les figues restantes.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la tatin aux figues

- 1 **Pâte(s) brisée(s)**
- 800 g **Figue fraîche**
- 50 g **Raisins secs**
- 1 c. à café **Cannelle en poudre**
- 20 g **Beurre**

Ingrédients pour le caramel

- 100 g **Sucre semoule**
- 25 ml **Porto**
- 10 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

- 4 c. à soupe **Amande(s) effilée(s)**

4. Déposer la pâte sur les figues. Rentrer délicatement les morceaux de pâte débordant, entre les parois du moule et les figues.
5. Faire un petit trou au centre de la pâte à l'aide de la pointe du couteau afin que la vapeur puisse s'échapper pendant la cuisson.

Étape 3

Cuisson de la tarte tatin

1. Faire cuire pendant 30 minutes environ.
2. Sortir la tarte du four et laisser refroidir pendant 15 minutes avant de démouler sur une assiette plate.
3. Parsemer d'amandes effilées et servir tiède.