



## Gâteaux

# Gâteau tatin aux figues et aux amandes



**1h 15 min 45 min 0 536**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Figues caramélisées

500 g **Figue fraîche**  
40 g **Beurre**  
20 g **Sucre semoule**

### Tatin

200 g **Farine**  
2 c. à soupe **Levure chimique**  
100 g **Sucre semoule**  
100 g **Beurre**  
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
50 g **Amande(s) en poudre**  
1 **Amande(s) effilée(s)**

### Étape 1

Préparation des figues caramélisées

- 1 Couper l'extrémité des figues et les couper en deux.
- 2 Faire fondre le beurre dans une poêle.
- 3 Déposer délicatement les figues côté peau.
- 4 Saupoudrer de sucre.
- 5 Laisser caraméliser quelques minutes sur feu moyen.
- 6 Disposer les figues dans le moule, peau vers le haut.

### Étape 2

Préparation du gâteau tatin aux figues et aux amandes

- 1 Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
- 2 Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre.
- 3 Ajouter la farine, la levure et la poudre d'amandes et mélanger vigoureusement.
- 4 Verser le beurre fondu et mélanger.
- 5 Verser la pâte sur les figues.
- 6 Faire cuire au four à 180°C (Th.6) pendant 30 à 45 minutes.

Faire griller les amandes effilées dans la poêle.

7

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Décorer le gâteau avec les amandes avant de servir.