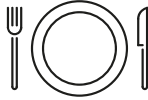


TARTES AU FIGUES ET SA CRÈME D'AMANDES



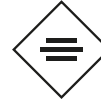
POUR 6-8
PERSONNES



35-40
MINUTES



30
MINUTES



NIVEAU FACILE

LISTE DES INGRÉDIENTS

- POUR LA PÂTE SABLÉE :
- 250 G DE FARINE
- 125 G DE BEURRE DOUX FROID
- 90 G DE SUCRE GLACE
- 1 ŒUF
- 1 PINCÉE DE SEL

POUR LA CRÈME D'AMANDES :

- 100 G DE POUDRE D'AMANDES
- 100 G DE BEURRE MOU
- 100 G DE SUCRE EN POUDRE
- 2 ŒUFS
- 1 C. À SOUPE DE FARINE
- QUELQUES GOUTTES D'EXTRAIT D'AMANDE AMÈRE

POUR LA GARNITURE :

- 8 À 10 FIGUES FRAÎCHES BIEN MÛRES
- AMANDES EFFILÉES, MIEL



PRÊT, FEU, À VOTRE TABLIER

LA PÂTE SABLÉE

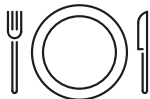
1. DANS UN SALADIER (OU AU ROBOT), SABLER LA FARINE AVEC LE BEURRE EN PETITS DÉS.
2. AJOUTER LE SUCRE GLACE, LE SEL, PUIS L'ŒUF. MÉLANGER RAPIDEMENT SANS TROP TRAVAILLER.
3. FORMER UNE BOULE, FILMER ET LAISSER REPOSER 30 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR.

#MARCHÉFRAISORGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN

POUR PLUS DE RECETTES REJOIGNEZ-NOUS SUR WWW.MARCHÉFRAISORGEVAL.FR - @MARCHÉFRAISORGEVAL

TARTES AU FIGUES ET SA CRÈME D'AMANDES



POUR 6-8
PERSONNES



35-40
MINUTES



30
MINUTES



NIVEAU FACILE

SUITE DE LA RECETTE

LA CRÈME D'AMANDES

1. FOUETTER LE BEURRE MOU AVEC LE SUCRE JUSQU'À OBTENIR UNE CRÈME LÉGÈRE
2. AJOUTER LES ŒUFS UN À UN, PUIS LA POUDRE D'AMANDES ET LA FARINE
3. MÉLANGER JUSQU'À UNE TEXTURE HOMOGÈNE, RAJUTEZ QUELQUES GOUTTES D'AMANDE AMER

LE MONTAGE

1. FONCER UN MOULE À TARTE AVEC LA PÂTE SABLÉE ET PIQUER LE FOND
2. ÉTALER LA CRÈME D'AMANDES UNIFORMÉMENT
3. COUPER LES FIGUES EN DEUX (OU EN QUARTIERS) ET LES DISPOSER JOLIMENT SUR LA CRÈME
4. ARROSER D'UN FILET DE MIEL ET PARSEMER D'AMANDES EFFILÉES

LA CUISSON

- CUIRE 35 À 40 MIN À 180°C (FOUR PRÉCHAUFFÉ), JUSQU'À CE QUE LA TARTE SOIT BIEN DORÉE

**LAISSER TIÉDİR, AJOUTER UN LÉGER NAPPAGE DE MIEL SI BESOIN POUR LA
BRILLANCE, SERVIR AVEC UNE BOULE DE GLACE VANILLE**



#MARCHÉFRAISORGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN

POUR PLUS DE RECETTES REJOIGNEZ-NOUS SUR WWW.MARCHÉFRAISORGEVAL.FR - @MARCHÉFRAISORGEVAL