



Cuisine et  
dépendances

## Tarte amandine aux deux figes



*Des figes en dessert encore... la saison est courte alors on en profite jusqu'au bout. Aujourd'hui ce sera une tarte sablée à la farine de sarrasin complète, sur laquelle j'ai ajouté une crème à l'amande et garnie de figes blanches et violettes*

Ingrédients (un moule à tarte de 20 cm de diamètre) :

Pâte :

- 150 g de farine de blé
- 50 g de farine de sarrasin
- 100 g de beurre
- 30 g de sucre roux
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf

Garniture :

- 1 œuf + 1 blanc d'œuf
- 50 g de sucre
- 15 cl de crème fraîche
- 50 g de poudre d'amandes
- 15 g de maïzena
- une douzaine de figes fraîches ( 6 blanches et 6 violettes)

Préparation :

Réaliser la pâte : mélanger au mixeur tous les ingrédients de la pâte. réserver au frais pour que la pâte se raffermisse.

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Étaler ensuite la pâte au rouleau sur un plan fariné. En garnir un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette.

La faire cuire à blanc dans le bas du four durant 10 min.

Laver et sécher les figues, les couper en quartiers.

Battre les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la maïzena, la crème fraîche et les amandes en poudre. Faire épaissir le mélange en passant quelques minutes au micro-ondes ou en portant dans une casserole sur feu doux. Verser la crème sur le fond de tarte et garnir avec les figues.

Enfourner et laisser cuire la tarte pendant 30 min, jusqu'à ce que la crème soit prise et la pâte dorée.

Laisser reposer une dizaine de minutes et démouler la tarte sur une grille.

A déguster tiède ou froid.

*Le 18 Septembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/09/18/19038670.html>*