



## **TARTE-BISCUIT AUX FIGUES ET AUX NOISETTES**



**Facile - Préparation: 20 mn - Cuisson: environ 40 mn ( 5-7 + 35 )**

**Pour 6 personnes:**

Pour le biscuit aux noisettes:

100 g de noisettes torréfiées 2 mn dans le four en train de chauffer

100 g de cassonade

3 blancs d'œufs

Pour la crème:

1 feuille de gélatine réhydratée

250 ml de lait

2 jaunes d'œufs

30 g de sucre en poudre

Pour la garniture:

6 (ou 12 figues pour faire une compotée)

Quelques traits de coulis de framboises pour le décor

Préparer tout le matin ou la veille.

Le biscuits aux noisettes:

Préchauffer le four à 150°.

Passer les noisettes au mixer et les hacher assez grossièrement.

Monter les blancs en neige ferme et leur incorporer délicatement le sucre puis les noisettes hachées.

Verser l'appareil dans un moule en silicone pour avoir un bon cm de hauteur (si le moule n'est pas en silicone, le beurrer légèrement). Enfourner 35 min. Le biscuit doit être pris mais toujours très souple sous le doigt. Laisser refroidir avant de démouler, puis grâce à des cercles à mousse, tailler 6 disques de 7 cm de diamètre environ. Réserver en laissant le biscuit à l'intérieur des empreintes.

Garder les chutes pour la crème.

La crème:

Émietter grossièrement les chutes du biscuit aux noisettes. Porter le lait à ébullition pendant que vous mélanger énergiquement le sucre et les jaunes d'œufs. Hors du feu, verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre, puis remettre à cuire en tournant sans cesse et sans faire bouillir. Lorsque la crème nappe la cuillère, couper le feu. Ajouter la feuille de gélatine essorée, remuer soigneusement puis incorporer les miettes de biscuit en fouettant sans cesse jusqu'à ce qu'elles soient bien mélangées. Laisser refroidir à température ambiante.

La garniture:

Laver 6 des figues et les essuyer soigneusement avant de les couper dans le sens vertical en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur.

**Finition et dressage:**

Quand la crème a bien épaissi, en déposer 2 ou 3 belles càs sur le biscuit dans le cercle à mousse et mettre au frigo jusqu'à ce qu'elle soit totalement prise.

Démouler doucement en passant une lame de couteau autour du cercle et en laissant le gâteau glisser doucement. Garnir avec les tranches de figues.

*Et si c'était bon* 🍷🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*

