

# Mini-tartelettes aux figes et aux noix



**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 8 mn puis 12 mn**

**Ingrédients pour 24 mini tartelettes de 2,5 à 3 cm de diamètre :**

**Pour la pâte:**

- 180 g de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe d'eau froide
- 1 pincée de sel
- 80 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- Quelques légumes secs pour la cuisson à cru

**Pour la garniture:**

- 100 g de crème épaisse
- 1 œuf
- 80 g de sucre roux
- 100 g de cerneaux de noix (si les noix sont très fraîches les éplucher)
- 5 figes violettes fraîches

**Pour la décoration:**

- 24 cerneaux de noix (si les noix sont très fraîches, les éplucher)
- 100 g de sucre en poudre

## Recette:

1. Préparer la pâte en pétrissant tous les ingrédients à la main.
2. Préchauffer le four à 200°C (th6-7). Étaler la pâte assez finement et garnir chaque cavité d'un moule à mini-tartelettes (2,5 à 3 cm de diam). Piquer à la fourchette et remplir de légumes secs. Cuire pendant 8 mn. Retirer les légumes secs.
3. Préparer la garniture: hacher les noix et les figues assez rapidement; ajouter la crème, l'œuf, le sucre et bien mélanger.
4. Remplir chaque tartelette d'une cuillère à café de l'appareil précédent. Cuire 12 mn au four. Laisser refroidir.
5. Faire un caramel à sec dans une casserole antiadhésive avec 100 g de sucre. Déposer un cerneau de noix sur chaque tartelette et verser un peu de caramel encore liquide dessus.