

Tartes aux figues confites et aux framboises



Ingrédients pour la pâte sablée :

- 240 g de farine
- 30 g de poudre d'amandes
- 90 g de sucre glace
- 150 g de Saindoux
- 1/2 verre doseur d'eau glacée

Mélanger les poudres et ajouter l'eau, mélanger. Incorporer le saindoux ramolli. On obtient une pâte très souple. (Cook'in® : tous les ingrédients, 2 min/pétrin) Mettre la pâte dans une poche à douille jetable, couper le bout (1 cm de large). Préchauffer le four à 180°C – th6.



Poser les cercles à tarte (oblongues pour moi) sur la toile Silpat®, dresser la pâte, couvrir le fond. Avec la spatule coudée, faire remonter la pâte sur les bords, faire un creux au centre. Enfourner et cuire à blanc 25 min. Laisser refroidir un peu.



Sortir délicatement des cercles et poser pour sécher sur la grille à pâtisserie.

Autour de ma table©

www.autourdematable.com

Ingrédients pour la garniture :

- confipote de figes blanches vanillée maison
- 4 ou 5 figes confites à la vapeur et au sucre
- 1 barquette de framboises fraiches
- 1 gousse de vanille (récupérée après cuisson de confipote)
- Du sucre « Neige éternelle »

Garnir la cavité et bords des fonds de pâte refroidis de confipote de figes blanches vanillée Égoutter les figes confites. Couper 3 figes en 2.



Sur une, poser les framboises fraiches sur le tour et les figes coupées au centre. Saupoudrer de neige, poser une framboise au centre de chaque demi-figue.



Sur l'autre, poser une figue entière confite et 1 coupée en 2, 3 framboises et la gousse de vanille au centre de la tarte.

