

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AUX FIGUES ET AU PRALINÉ

Pour 6 personnes : 1 moule rectangulaire à tarte à fond amovible

Pâte Brisée : 500g farine T.45 - 250g beurre doux - 1 oeuf - 10g sel - 10cl eau -

Dissoudre le sel dans l'eau. Dans le robot muni du couteau, verser la farine et le beurre tempéré, mixer pour sabler. Ajouter l'eau salée et l'oeuf. Mixer pour obtenir une pâte homogène.

Envelopper la pâte dans un film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur 12h00.

500g figues (ôter les petites queues et les couper en 4) - 50g brisures d'amandes pelées - 20g sucre glace -

Crème d'amande praliné : 60g beurre pommade - 120g praliné - 40g d'oeuf - 5g maïzena - 7cl crème fleurette fraîche entière -

Etaler la moitié de la pâte sur le plan de travail fariné. Beurrer légèrement le moule à tarte. Poser à l'intérieur la pâte. Découper le surplus. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Laisser reposer au réfrigérateur 1h00. Préchauffer le four à 180° (th.6).

Chemiser l'intérieur de la tarte d'un papier cuisson. Remplir de billes "spécial cuisson". Précuire le fond de tarte pendant 15 minutes. Retirer le papier et les billes (attention c'est chaud).

Faire mousser le beurre pommade avec le praliné. Ajouter l'oeuf et la maïzena sans mousser. Incorporer alors la crème fleurette.

Garnir le fond de tarte avec cette crème. Disposer les quartiers de figues en orientant la pointe vers le haut, en appuyant un peu dans la crème. Parsemer les brisures d'amandes et saupoudrer de sucre glace. Remettre au four 55 à 60 minutes. Après cuisson ôter du moule et la laisser sur une grille. Ne pas l'entreposer au réfrigérateur.