

# Station gourmande

## Tarte aux figues

La saison commence, celles-ci arrivent directement du jardin.

1 pâte feuilletée

1 kg de figues

Poudre de vanille

Sirop de gingembre (maison)

Préchauffez le four à 210°

Lavez les figues et les essuyez légèrement avec un papier absorbant.

Coupez-les en tranche pas trop fine, au moins 5 par figue mais ajustez selon leur taille.

Mettez les entames de côté.

Étalez la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie sans oublier le papier cuisson.

Posez les tranches de figues, joliment et utilisez les entames pour le centre de la tarte.

Saupoudrez de vanille.

Enfournez pour 30 minutes.

A la sortie du four, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez de sirop de gingembre y compris la pâte feuilletée.

Attention, ayez la main légère, il est préférable de la faire sur une tarte chaude

J'ai préparé le sirop, il y a quelques jours, j'ai suivi ma recette, le morceau de gingembre était très gros, j'ai donc préparé un sirop avec 600g de sucre et 600g d'eau. Je l'ai aussi parfumé à la vanille.

Depuis quelques jours je croque du gingembre confit maison. J'ai préparé le sirop pour une autre recette que je vais vous proposer rapidement.

Le sirop est parfait pour des crêpes, sur du pain grillé et le gingembre confit s'ajoute à vos gâteaux, mousse au chocolat, à vos cakes.

Vous pouvez préparer cette tarte avec la majorité des fruits d'été, inutile d'y ajouter du sucre, parfumez-la à la vanille, à la cannelle ou encore aux 4 épices.

Si vous pensez que vos fruits sont très juteux, déposez sur le fond de la pâte une crêpe et ajoutez les fruits ensuite.

Soyez créatif

