

Tarte aux figues

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 250 g de farine
- 125 g beurre
- 80 g de sucre glace
- 80 g d'amandes en poudre
- 3 œufs
- 1 paquet de figues séchées et/ou fraîche
- 3 grosses c. à s. de sucre roux
- 20 cl de crème liquide légère

La **recette**

Etape 1

Préparer la pâte sablée aux amandes en mélangeant tous les ingrédients secs et le beurre coupé en petits morceaux.

Etape 2

Sabler le beurre entre les mains. Une fois le beurre bien intégré à la farine et au sucre, ajouter l'œuf et former assez rapidement une boule. Une fois la boule formée, fraiser la pâte.Laisser reposer au réfrigérateur 30 mn.

Etape 3

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 4

Étaler la pâte finement dans un moule à tarte. Couper les figues en fines lanières. Dans un bol, battre les œufs et le sucre. Ajouter les amandes en poudre et enfin la crème liquide.

Etape 5

Étaler les figues au fonds du moule et recouvrir de la préparation.

Etape 6

Enfourner pendant 30 mn.