

Tarte aux figues



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Encore une petite barquette de figues confites par mes soins et voilà, mon congélateur est vide... Cela aurait été bien dommage de les perdre et surtout de ne pas goûter à cette excellente tarte ! Je vous conseille cette recette.

Ingrédients

- 1 pâte à tarte feuilletée
- 400 g de figues
- 75 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre
- 1 oeuf
- 40 g de beurre

Préparation

- 1 Allumer le four à 180°C (th.6). Garnir un moule à tarte avec la pâte feuilletée.
- 2 Faire fondre le beurre, ajouter le sucre, la poudre d'amande. Mélanger. Incorporer l'œuf en fouettant et verser la préparation sur le fond de tarte.
- 3 Glisser au four et laisser cuire 15 minutes environ.
- 4 Si vous ne disposez pas de figues confites, vous pouvez utiliser des figues fraîches ou congelées (selon la saison) et les confire. Pour cela, mettre les figues congelées avec du miel dans une poêle à feu vif 10 minutes, en tournant délicatement pour ne pas les casser.
- 5 Retirer du four le fond de tarte, poser dessus les figues.
- 6 Remettre au four et laisser cuire encore 20 minutes.
- 7 Servir tiède, c'est meilleur!

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

