



Tarte aux figues fraîches

Tarte aux figues fraîches

Pour la pâte brisée :

- 250 g de farine blanche
- 200 g de beurre demi-sel ramolli
- 100 g de sucre semoule
- 1/2 verre d'eau tiède

Pour la garniture :

- 3 pommes Pink Lady
- 3 figues fraîches
- 2 abricots secs
- 2 dattes
- 50 g d'amandes

Pour le caramel :

- 20 morceaux de sucre blanc
- 2 càs d'eau

Le caramel

1/ Mettez les morceaux de sucre dans une casserole et mouillez-les avec les deux càs d'eau et faites cuire.

2/ Laissez cuire doucement sans mélanger. Retirez du feu lorsque le caramel à une couleur brun-rouille foncé.

3/ Versez-le dans le plat à tarte en veillant à bien napper tout le fond du plat. Réservez.

La pâte brisée

1/ Mettez la farine et le sucre semoule dans un saladier, mélangez bien.

2/ Coupez en petits dés le beurre. Avec le bout des doigts, mélangez les ingrédients en les émiettant.

3/ Mouillez la préparation avec le verre d'eau tiède et malaxez doucement jusqu'à obtenir une pâte compacte. Formez-en une boule et réservez au frais.



La garniture

- 1/ Pelez et épépinez les pommes et coupez-les en gros quartiers.
- 2/ Coupez les figues en quatre.
- 3/ Émincez les abricots secs et les dattes.
- 4/ Placez les fruits découpés dans le fond du plat à tarte en alternant pommes et figues.
- 5/ Parsemez les émincés d'abricots et de dattes sur les fruits frais.
- 6/ Finissez en saupoudrant le tout d'amandes. Disposez quelques dés de beurre.
- 7/ Abaissez la pâte brisée en un cercle de 2 à 3 mm d'épaisseur.
- 8/ Foncez la pâte dans le plat à tarte en veillant à bien recouvrir toute la garniture et en repliant vers l'intérieur du plat les bords de la pâte brisée.
- 9/ Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 à 35 min. La tarte est cuite lorsque la pâte brisée à une couleur bien dorée.
- 10/ Sitôt la sortie du four, mettez un plat de service sur le plat à tarte et renversez la tarte en la retournant.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_tarte-aux-figues-fraiches?id=8388462&emissionId=5931