

Tarte amandine aux figues fraîches



Temps de préparation : 25 min / **Temps de cuisson :** 35-40 min

Ingrédients (pour 8 à 10 personnes) :

Pâte brisée :

- 160 g de farine,
- 40 g d'huile (maïs ou arachide ou « mélange 4 huiles »),
- 60 à 80 ml d'eau environ,

Appareil de la tarte :

- 600-700 g de figues fraîches,
- 3 œufs entiers,
- 40 g de sucre,
- 50 g de poudre d'amande
- 100 g de fromage blanc à 3.2% de Matière Grasse
- Arôme facultatif : vanille en poudre +/- ½ cuillère à café d'arôme amande amère



Préparation :

✓ Pâte brisée :

Dans un saladier, mélangez la farine, l'huile pour constituer « un sable ». Ajoutez l'eau et mélangez puis pétrir jusqu'à former une boule.

La pâte doit avoir une texture souple afin de pouvoir s'étaler facilement. Laissez reposer 5 à 10 min.

Étalez-la sur un plan de travail bien fariné puis foncez votre moule avec cette pâte.

✓ Appareil de la tarte :

Préchauffez votre four à 180°C,

Dans un saladier, battez les œufs entiers avec le sucre jusqu'à blanchir le mélange.

Ajoutez la poudre d'amande, le fromage blanc ainsi que la vanille et/ou l'amande amère et mélangez bien.

Essuyez bien les figues, coupez-les en 4 ou 6 selon la grosseur.

Sur le fond de pâte, versez l'appareil « œufs-sucre-amandes »,

Disposez ensuite les figues régulièrement,

Faites cuire à four chaud (180°C) pendant 30 à 40 minutes.