

# Tartelettes de figes fraîches aux amandes

## Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 522.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 39.133

## Les ingrédients

- 400.0 gr Figue noir
- 20.0 gr Cassonade
- 75.0 gr Beurre
- 2.0 cs Sucre en poudre
- 50.0 gr Sucre en poudre
- 50.0 gr Amande en poudre
- 145.0 gr Farine de blé
- 1.0 u Oeuf
- 1.0 cs Rhum
- 1.5 cs Eau

## Préparation de la pâte sablée

Tamiser la farine (125gr), puis répartir le beurre (65gr) en morceaux mous. Travaillez le tout du bout des doigts. Ajoutez 2 càs de sucre en poudre. Mélangez bien avec des gestes larges. Creusez une fontaine au centre de la préparation et versez la quasi totalité de l'eau. Mélangez bien jusqu'à la formation de grumeaux. Rassemblez les grumeaux sur une surface de travail légèrement enfarinée et ramassez les en boule puis aplatissez la un peu. Évitez de la manipuler trop longtemps, elle durcirait. Puis la mettre dans un plat avec un film alimentaire et laissez poser pendant au moins 20-30min.

Préchauffez le four à 210°.

## Préparation de l'appareil

Répartir la pâte dans 4 petits moules individuels.

Battez l'oeuf avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange mousse légèrement. Incorporez

progressivement la poudre d'amande, la farine et pour finir le rhum. Battez fortement afin d'obtenir une pâte bien lisse. Si la pâte est trop épaisse, délayez la avec un peu de lait.

### **Préparation des figues**

Lavez et séchez les figues puis coupez les en rondelles d'un petit centimètre d'épaisseur.

### **Montage des tartelettes**

Dans chaque moule à tartelette, disposez deux cuillères à soupe de crème d'amande, et trois à quatre rondelles de figues, suivant la taille des moules.

Coupez le beurre en petit morceaux et disposez les sur les tartelettes. Saupoudrez du sucre roux et placez au four pendant 25 minutes. Les tartelettes doivent avoir légèrement dorés et les figues caramélisés.

### **Présentation**

A proposer avec une boule de glace vanille.