

Tartes aux Pommes et Confiture de Figues

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|---------------|
| - PÂTE FEUILLETÉE | 1x |
| - POMME(S) JONAGOLD | 2 |
| - CONFITURE DE FIGUES | 5-7 c à soupe |
| - CRÈME FRAICHE | 250 ml |
| - OEUFS | 2 |
| - SUCRE DE CANNE | |

Recette:

- Étalez la pâte sur du papier sulfurisé dans un moule à tarte. Froncez les bords et piquez le centre avec une fourchette.
- Fouettez les œufs puis mélangez-les avec la crème et 3 c à soupe de confiture de figues.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Pelez et coupez en fine tranches les pommes.
- Répartissez le mélange à la crème sur la pâte puis ajouter encore quelques cuillères de confiture.
- Déposez alors les tranches de pommes en cercle pour recouvrir la pâte.
- Saupoudrez (généreusement) de sucre de canne.
- Enfournez pendant 30 minutes au moins afin que la tarte soit colorée.
- Servez lorsque la tarte est bien refroidie (mettre au frais si nécessaire).

