

Tarte Amandine aux Figues Fraîches

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- OEUF(S)	3
- CRÈME FRAICHE	200 ml
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- SUCRE SEMOULE	3 c à soupe
- AMANDES HACHÉES	40g
- FIGUE(S)	7 fraîches (Caromb)

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Étalez la pâte dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs. Ajoutez les sucres, les amandes et la crème. Fouettez énergiquement pour homogénéiser le tout.
- Versez ce mélange sur la pâte.
- Coupez les figues en 2 et répartissez-les dans le moule (peau vers le bas).
- Enfournes pour 30 minutes.
- Démoulez et laissez refroidir avant dégustation.

