

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2018**  
**« Les Bons Petits Plats de Francette »**  
**Tarte aux figes, crème d'amendes et romarin**

Préparation : 25min, Repos : 2h, Cuisson : 30 min, Pour 4 Personnes

Il vous faut :

Pour la pâte : 250g de farine, 150g de beurre très froid, 1 œuf entier, 2 cuillères à soupe de cassonade, une pincée de sel.

Pour la garniture : 10 figes mûres, 1 œuf, 60g de poudre d'amande, 50g de beurre demi-sel + quelques morceaux, 50g de sucre en poudre, 2 cuillères à soupe de sucre roux vanillé, quelques feuilles de romarin.

Préparez la pâte.

Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre coupé en morceaux, la cassonade et le sel. Travaillez la pâte afin d'obtenir une texture sableuse. Ajoutez l'œuf battu et mélangez de nouveau pour former une boule. Enveloppez-la avec du film alimentaire et laissez reposer 1h30 au frais.

Préchauffez le four à 200°C.

Préparez la garniture. Faites fondre 50g de beurre demi-sel. Dans un saladier, fouettez l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu puis la poudre d'amande et mélangez.

Rincez les figes, séchez-les et coupez-les en deux dans la hauteur.

Etalez la pâte puis foncez un moule à tarte. Versez la crème d'amande. Répartissez les figes, face coupée vers le haut. Ajoutez quelques morceaux de beurre. Saupoudrez pour finir de sucre vanillé et parsemez de romarin.

Mettez au four pour 30min. A mi-cuisson, baissez la température à 180°C.

Laissez refroidir la tarte avant de servir.