

Moulin de Buffiere

TARTE AUX FIGUES ET AUX NOISETTES

INGRÉDIENTS :

Pour la garniture :

- 350g de figues
- 2 œufs
- 100g de beurre demi sel à température ambiante
- 80g de noisettes en poudre
- 40g de muscovado ou vergeoise

Pour la pâte brisée :

- 100g de beurre à température ambiante
- 200g de farine
- 30g de cassonade
- 5cl d'eau froide

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°

LA PÂTE BRISÉE

- Tamisez la farine, creusez un puits au milieu et déposez y le beurre en morceaux, la cassonade et 5cl d'eau froide
- Mélangez du bout des doigts pour amalgamer et former une boule de pâte (possibilité de faire cela avec un mélangeur)
- Abaissez la pâte dans un moule à tarte

LA GARNITURE

- Travaillez en pommade le beurre et le muscovado (ou vergeoise)
- Ajoutez les noisettes et les œufs un à un tout en mélangeant soigneusement
- Disposez le mélange sur le fond de tarte
- Lavez et essuyez les figues
- Coupez les en 2 et disposez les sur le fond de tarte côté bombé sur le dessus en les enfonçant dans le mélange noisettes/beurre
- Enfournes 20/25 minutes