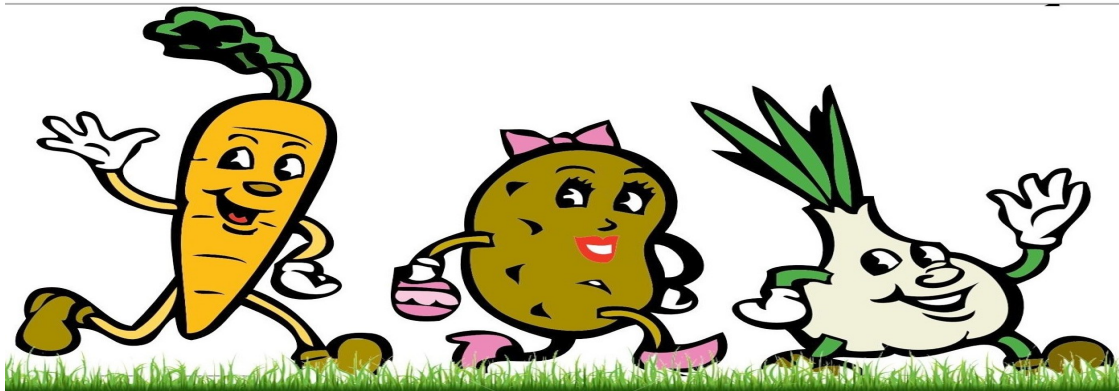




Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Tarte figes, noix, raisins et frangipane

Ingrédients

- 9 figes fraîches
- 30 cerneaux de noix
- 300 g de raisins (muscat ou chasselas)
- 120 g de beurre mou (en pommade)
- 120 g de sucre
- 120 g de poudre d' amandes
- 4 œufs
- 1 pâte sablée

En option : une pointe de rhum brun ou d'extrait d'amande amère pour parfumer la frangipane

Étapes

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Dans un saladier, déposer le beurre ramolli, les œufs et verser le sucre et la poudre d'amande. Bien mélanger au fouet ou à la fourchette jusqu'à obtenir un mélange homogène. En option parfumer de quelques gouttes l'extrait d'amande amère ou de rhum brun, selon le goût.
3. Laver et sécher les figes et les raisins. Egrener les raisins et couper les figes en quartiers ou en « fleur ».
4. étaler la pâte et répartir la frangipane dessus.
5. Disposer les fruits et les noix harmonieusement dans le moules à tarte.
6. Cuire au four 35 à 40 min à 180 °C.
7. Servir tiède ou froid.

En option, agrémenter la tarte d'une quenelle de glace à la vanille ou de nougat glacé ou encore d'un nuage de chantilly.