



année 2011

## Tartelettes aux figes rôties au porto et crème d'amandes



**Ingrédients pour la pâte** (pour environ 8 tartelettes diamètre 8 cm) : 125 g de farine tamisée, 60 g de beurre pommade, 1 oeuf, 50 g de sucre glace

Dans un cul-de-poule, mélanger à la spatule le beurre pommade et le sucre glace, puis incorporer l'oeuf et la farine. Mettre la pâte en boule. L'étaler entre deux films alimentaires et la réserver au réfrigérateur au minimum 1h. Préchauffer le four à 180°C. Redonner un coup de rouleau à la pâte si besoin.

Découper à l'emporte pièce 9 cm de diamètre des cercles que l'on pose à l'envers sur la Silform® tartelettes individuelles **Demarle**. Cuire à blanc entre 15 et 20 mn.

**Ingrédients pour la garniture** : figes, QS beurre, QS sucre, porto, amandes effilées

Dans une poêle, faire chauffer un peu de beurre. Verser les figes, saupoudrer de sucre et faire caraméliser. Déglacer au porto.

**Ingrédients pour la crème d'amandes** : 100g de poudre d'amandes, 40 g de sucre, 1 oeuf, de l'extrait d'amande amère

Mélanger tous les ingrédients. Garnir les fonds de pâte cuits à blanc avec la crème d'amandes.

Disposer les figes. Parsemer d'amandes effilées.

Remettre au four une dizaine de minutes.

[www.cuisineplurielle.com](http://www.cuisineplurielle.com)  
[cuisineplurielle@hotmail.fr](mailto:cuisineplurielle@hotmail.fr)  
Conseillère Demarle/Flexipan