



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

TARTE AUX FIGUES ET NOIX DE MACADAMIA



INGRÉDIENT
PRINCIPAL

Farine

TEMPS DE
PRÉPARATION

Moins de 2 heure

PORTIONS

6-8

RECOMMANDATION
DE PRODUITS

Moule à tarte
rectangulaire 33 cm

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sucrée :

- 250g de farine, tamisée
- 100g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 200g beurre salé, coupé en dés et ramolli
- 2 jaunes d'œufs

Pour la tarte :

- 150g de beurre sale ramolli
- 150g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 c. à café de pâte de vanille
- 210g de farine de noix de macadamia
- 112g de farine, tamisée
- 8-10 figues, coupées en tranches épaisses dans le sens de la longueur

PRÉPARATION

- 1) Pour faire la pâte sucrée :
Tamisez la farine, le sucre glace et le sel dans un grand bol. Du bout des doigts, incorporez le beurre aux ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'une chapelure. Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez le tout. Il est important de ne pas trop travailler la pâte à ce stade. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et réfrigérer 30 minutes.
- 2) Pour faire la frangipane :
À l'aide d'un batteur électrique, battez dans un grand bol, le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux et lisse. Ajoutez les œufs un à un en battant bien entre chaque ajout. (Ne vous inquiétez pas si le mélange semble retomber, il se reformera une fois que vous aurez ajouté tous les œufs et bien battu). Incorporez la pâte de vanille. Ajoutez la farine de noix de macadamia et la farine. Mélangez.
- 3) Pour faire la tarte :



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

- 4) Étalez la pâte sucrée à 6mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Réfrigérez la pâte pendant 10 minutes. Graissez le moule à tarte rectangulaire Le Creuset avec du beurre mou ou de l'huile. Transférez la pâte dans le moule sans couper les bords et piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Réfrigérez pendant 10 minutes. Coupez maintenant les bords en laissant au moins un centimètre de pâte. Tapissez de papier cuisson et ajoutez des fèves de cuisson. Enfourez pendant 20 minutes à 180°C.
- 5) Retirez du four, enlevez le papier cuisson et les fèves, puis laissez refroidir au réfrigérateur. Une fois la pâte refroidie, versez la frangipane et lissez le dessus. Couvrez avec les figues tranchées et cuire au four pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'un couteau inséré en ressorte propre et que les fruits soient tendres. Saupoudrez de sucre glace une fois refroidi et servir.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com