

Tarte rustique aux figues et amandes : le secret pour une croûte parfaite

Ingrédients nécessaires

- 1 pâte feuilletée ou sablée (maison de préférence)
- 400g de figues congelées (ne pas décongeler)
- 30 à 40g de poudre d'amandes
- 1 jaune d'œuf mélangé à un peu de lait pour la dorure
- Sucre complet (type cassonade ou vergeoise) pour le croustillant
- Miel ou confiture de figues pour la finition

Préparation de la pâte

- Laissez reposer votre pâte au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de l'étaler pour éviter qu'elle ne se rétracte à la cuisson.
- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7) pour garantir une saisie rapide de la pâte.
- Étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Montage et cuisson

- Saupoudrez le fond de pâte avec la poudre d'amandes pour absorber le jus des fruits.
- Disposez les figues encore surgelées directement sur la poudre d'amandes.
- Repliez les bords de la pâte sur les fruits.
- Badigeonnez les bords avec le mélange jaune d'œuf et lait pour une finition brillante.
- Saupoudrez les bords de sucre complet pour obtenir une croûte caramélisée.
- Enfournez pour 35 à 45 minutes, jusqu'à ce que les bords soient bien dorés.

La touche finale

- À la sortie du four, badigeonnez délicatement les figues avec un peu de miel ou de confiture de figues tiédie.
- Cette étape apporte du relief aux fruits et leur donne un éclat brillant irrésistible.