

Desserts

Tarte aux figues à la crème de figues

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 40 à 45 minutes
(thermostat 6 - 180°C)
Repos : 1 heure

Pour 6 à 8 personnes : 1 kg de petites figues noires allongées, un peu de beurre pour la tourtière.

Pâte : 2 figues sèches, 150 g de farine, 30 g de sucre en poudre, 1 pincée de sel, 75 g de beurre froid, 2 jaunes d'œufs, 2 cuillerées à soupe d'eau.

Crème : 30 cl de lait entier, 4 jaunes d'œufs, 40 g de sucre en poudre + 2 cuillerées à soupe, ½ cuillerée à café de vanille en poudre, 1 cuillerée à soupe de maïzena, 60 à 80 g de confiture de figues.



(Photo : Sylvie VERNICHON / CEDUS)

Préparer la pâte : couper le petit morceau dur de la queue des figues sèches et les couper en dés.

Les mixer au robot avec la farine, le sucre, le sel, le beurre, les jaunes d'œufs et 2 cuillerées à soupe d'eau, jusqu'à formation d'une pâte homogène qui se met en boule.

Laisser reposer 1 heure au frais.

Préparer la crème de figues : faire chauffer le lait dans une casserole.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs et 40 g de sucre en poudre jusqu'au blanchiment, puis ajouter la vanille en poudre et la maïzena.

Délayer peu à peu avec le lait chaud, verser dans la casserole et faire cuire jusqu'à obtention d'une crème lisse, sans cesser de remuer à la cuillère en bois (5 minutes environ). Retirer aussitôt du feu, incorporer la confiture de figues, délayer soigneusement et laisser refroidir.

Préchauffer le four (thermostat 6 - 180°C). Beurrer une tourtière de 26 à 28 centimètres de diamètre.

Tarte façon speculoos aux prunes

Pour 6 personnes
Préparation : 45 minutes
Cuisson : 30 minutes
Réfrigération : 2 heures

Pâte : 120 g de beurre pomade (à température ambiante), 120 g de vergeoise brune, 1 œuf, 180 g de farine, 1/2 sachet de levure, 1 pincée de fleur de sel, 1 c. à café de cannelle en poudre, 1 c. à café de mélange 4 épices.

Garniture : 1 kg de prunes rouges ou de quetsches, 2 œufs, 30 cl de crème fraîche à 30 %, 50 g de vergeoise brune.



(Photo : G. Czerw / CEDUS)

Dans une jatte, travailler le beurre et la vergeoise à l'aide d'une spatule. La préparation doit être molle et bien aérée. Ajouter l'œuf battu en omelette puis la farine, la levure, les épices pré-

alablement tamisés et le sel. Travailler le tout, pétrir et façonner une boule de pâte. Recouvrir de film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur environ 2 heures. Préchauffer le four à 180° (th.6).

Étaler la pâte Speculoos. Piquer le fond de tarte avec une fourchette.

Rincer les prunes, les couper en deux et retirer les noyaux. Dans un bol, fouetter ensemble les œufs, la crème et la vergeoise. Répartir les prunes sur la pâte et ajouter le mélange.

Mettre au four 30 minutes.