

Tarte tiède

de figes violettes caramélisées

Ingrédients pour 4 personnes

Pâte sablée

30-g jaunes d'œufs
70-g sucre semoule
70-g beurre
2-g sel
110-g farine
8-g levure chimique

Figes

12 figes violettes
beurre frais
sucre cristal

Framboises pépins

100-g framboises
80-g sucre
10-g jus citron

Noix caramélisées

200-g cerneaux de noix
50-g sirop à 30°
10-g beurre

Finitions

feuilles de menthe
glace vanille (voir chapitre
glaces)

Pâte sablée

Travailler les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, ajouter le beurre pomme, puis le sel, la farine et la levure en poudre. Refroidir. Abaisser à 3-mm environ, découper des cercles à l'aide d'emporte-pièces beurrés et cuire (en laissant les moules) à 200° 7 à 8-minutes environ.

Figes

Laver, puis couper les figes en deux dans le sens de la longueur. Dresser en rosace dans un moule à tarte, ajouter le beurre au pinceau et saupoudrer de sucre. Cuire 30-minutes à 150°.

Framboises pépins

La veille, mixer les fruits et le sucre et réserver au frais. Cuire 5 minutes en écumant, ajouter le jus de citron, refroidir.

Noix caramélisées

Cuire le sucre à 117°, ajouter les noix préalablement torréfiées (en les passant 5-minutes au four à 200°) et les caraméliser. Mettre une noisette de beurre et mélanger délicatement-; étendre sur une plaque et laisser refroidir en remuant de temps à autre.

Finitions

Étaler le coulis de framboises sur le sablé, y déposer les figes confites encore tièdes en rosace, décorer avec les cerneaux de noix caramélisées et quelques feuilles de menthe. Servir avec une glace vanille et du coulis de framboise.

