

# TARTE FINE AUX FIGUES

Pour 6 personnes

- ◆ 250 g de pâte feuilletée (ou 1 rouleau prêt à l'emploi)
- ◆ 12 figues
- ◆ 2 jaunes d'œufs
- ◆ 100 g de sucre en poudre
- ◆ 1 sachet de sucre vanillé
- ◆ 4 c. à soupe de crème fraîche
- ◆ 75 g d'amandes en poudre
- ◆ 1 c. à café de cannelle en poudre

Moule à tarte

- Préchauffez le four à 220° C. Étalez la pâte feuilletée sur un plan fariné et tapissez-en un moule à tarte beurré.
- Piquez le fond avec une fourchette et faites cuire 10 min.
- Pendant ce temps, découpez chaque figue en 2.
- Posez-les sur le fond de tarte au sortir du four, la peau du côté de la pâte.
- Battez ensemble les jaunes d'œufs, la crème, les amandes, le sucre vanillé et la cannelle.
- Versez cette préparation sur les figues, remettez la tarte dans le four et poursuivez la cuisson 10 min.
- Ôtez à nouveau du four, saupoudrez avec le sucre en poudre et faites caraméliser encore 5 min.

Vous pouvez confectionner cette tarte avec des abricots ou des prunes.