

## *Fées Mains by Marjorie*



### *Tarte aux figes et crème d'amande :*

*Les ingrédients pour 4 à 5 personnes : 15 figes – 2CàS de poudre d'amandes – 2CàS de cassonade – 15cl de crème liquide – 1 jaune d'œuf – 200g de farine – 4cl d'huile d'olive – eau – 1 pincée de sel*

*Pour la pâte, mélanger la farine, le sel et l'huile puis ajouter progressivement de l'eau jusqu'à l'obtention d'une boule homogène.*

*Laisser reposer environ 30mn.*

*Préchauffer le four à 210°C.*

*Abaisser la pâte et foncer un moule à tarte.*

*Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et l'enfourner environ 10mn pour la faire précuire.*

*Laver et sécher les figes.*

*Mélanger la poudre d'amandes, la cassonade, la crème et le jaune d'œuf.*

*Couper les figes en rondelles et les répartir sur le fond de tarte précuit.*

*Verser la crème d'amandes et déposer un brin de romarin.*

*Enfourner environ 30mn. Vérifier la cuisson et laisser refroidir quelques minutes avant de démouler la tarte.*

*Fées Mains by Marjorie*  
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>