

# TARTE FIGUES, FETA & NOIX

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 + 25 min



**400 g de pâte Brisée** (150 g de farine T55, 50 g de farine de châtaigne, 100 g de beurre, 1 pincée de sel, environ 5 cl d'eau fraîche)

**300 g de figues**

**100 g de feta**

**2 œufs**

**90 g de sucre en poudre**

**20 cl de crème liquide**

**30 g de cerneaux de noix**

**thym frais**

**sucre glace pour servir (facultatif)**

**beurre pour le moule**

- 1 Mélanger les farines et le sel, faire un puits. Au centre, mettre le beurre coupé en petit morceaux et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable grossier. Ajouter l'eau au fur et à mesure pour amalgamer et former une boule. Ou bien faire la pâte au robot pour les feignasses... Laisser reposer au frais 30 min.
- 2 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 3 Étaler la pâte et en foncer un moule à tarte beurré. Chemiser le fond de papier sulfurisé et y répartir des billes de cuisson ou des haricots pour pouvoir faire cuire la pâte à blanc dans le four préchauffé pendant 10 min. Puis ôter le papier sulfurisé et les billes, poursuivre la cuisson pendant 5 min.
- 4 Pendant ce temps, laver les figues, les essuyer et les couper en 4.
- 5 Mélanger les œufs et le sucre. Ajouter la crème liquide. Bien mélanger.
- 6 Au bout des 15 min, sortir le moule. Monter la température du four à 200°C.
- 7 Disposer les quarts de figues sur le fond, émietter le feta et répartir le mélange œufs-sucre-crème. parsemer de thym effeuillé et des noix concassées.
- 8 Remettre au four pour 25 - 30 min à 200°C.
- 9 Déguster plutôt tiède, ou froid, saupoudré ou non de sucre glace.