

# TARTE AUX FIGUES « Isabelle »

## INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 800 g de figues
- 30 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre cannelle
- 50 g de miel
- 1 ou 2 oranges
- 5 cl de Grand-Marnier (ou autre alcool)

## PREPARATION

Préchauffer le four à 210°C.

Foncer un moule à tarte avec votre pâte et la piquer à la fourchette afin quelle ne gonfle pas.

Mélanger la poudre d'amandes et le sucre à la cannelle, puis en garnir une fine couche sur le fond de tarte.

Cuire à blanc environ 20 minutes.

Pendant ce temps (nettoyer les figues si besoin). Fendre les figues en 4 sans les détacher.

Faire bouillir une petite casserole d'eau.

Prélever les zestes de l'orange, les couper en bâtonnets et les plonger dans l'eau bouillante 5 minutes (afin de les assouplir et d'enlever l'amertume), égoutter et réserver.

Presser l'orange, verser son jus dans une casserole avec le miel, les zestes et le Grand-Marnier,

Laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop.

Après les 20 min de cuisson, répartir les figues sur le fond de tarte, ajouter les lanières de zestes d'orange, puis arroser avec la moitié du sirop, enfourner pour 10/15 minutes à 180°C.

À la sortie du four napper du reste de sirop.

**Astuce du chef :** Pour les gourmands régalez vous, « attention ça brûle » ! Mais c'est mieux à déguster tiède !

**NOTA :** Préférer une pâte brisée, foncer le moule avec cette pâte sur une fine épaisseur. Les 50 g de sucre avec cannelle peuvent être une quantité trop importante, voire à la diminuer pour totaliser 50 g de poudre d'amandes et de sucre. La quantité de cannelle en poudre est à adapter au goût de chacun !