

Tarte aux figues



Pour 4-6 personnes :

- une pâte brisée ou feuilletée
- 500 g de figues fraîches
- 75 g d'amandes en poudre
- 75 g de sucre en poudre

Préchauffez le four à 220°C.

Equeutez les figues, puis les fendre en quatre,

Mélangez le sucre et les amandes en poudre (que l'on pile bien).

Etalez la pâte dans un moule beurré, saupoudrez le fond avec 2/3 du mélange.

Disposez les figues par-dessus bien serrées et saupoudrez avec le restant de mélange.

Enfournez le tout 40 minutes, démoulez à chaud