

Tarte tatin figues-cacao

Pour 6 à 8 personnes

200g de [*pâte feuilletée au cacao*](#)

8 à 10 figues

50g de sucre

20g d'eau

quelques cerneaux de noix

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole versez le sucre et l'eau, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à ce que le caramel commence à se colorer.

Lavez les figues et coupez-les en quatre. Concassez les cerneaux de noix

Chemisez un moule à tarte ou un cercle de 18cm de diamètre avec du papier sulfurisé, répartissez les cerneaux de noix concassés puis le caramel liquide sur ce fond de tarte. Disposez les figues par dessus puis recouvrez-les avec la pâte feuilletée. Rabattez les bords entre le plat et les fruits. Piquez la pâte et enfournez à 180°C pendant 30 minutes.

Laissez refroidir la tarte avant de la retourner, le caramel va figer et ainsi il ne s'échappera pas.