***Tartelettes figues-noisettes***

***pour 4 personnes***

450g de pâte sucrée aux noisettes

120g de beurre mou

80g de sucre glace

25g de poudre de noisette

1 pincée de sel fin

1oeuf

200g de farine

Crème de noisette

50g de beurre

50g de poudre de noisette

1 œuf

40g de sucre

20g de farine

2 grosses figues sèches

4 figues noires fraîches

Ganache pralinée

75ml de crème liquide

1 cuil à soupe de praliné noisette

50g de chocolat blanc

Pâte sucrée à la noisette: Mélangez le beurre mou et le sucre glace. Ajoutez la poudre de noisette et le sel. Quand le mélange est homogène incorporez l’œuf puis la farine une fois que le mélange est redevenu homogène.

Mélangez sans trop travailler la pâte, filmez-la et laissez-là reposez 2 heures au frigo.

Préparez la crème de noisette: Coupez les figues sèches en petits morceaux.

Mélangez la cassonade et l'œuf, incorporez le beurre mou, la poudre de noisette et la farine, mélangez avant d'incorporer les morceaux de figues séchées. Réservez au frais.

Préchauffez le four à 200°C.

Sortez la pâte du frigo, étalez-la sur un plan de travail fariné. Garnissez 4 moules ou cercles à tartelettes de 10cm de diamètre. Répartissez la crème de noisettes sur les fonds de tarte.

Lavez et coupez les figues fraîches en lamelles que vous disposerez sur la crème de noisette en formant une rosace. Enfournez à 200°C pendant 15 à 20 minutes selon votre four.

Ganache montée pralinée: Dans une casserole portez la crème à frémissement, coupez le feu et incorporez le chocolat blanc et le praliné noisette, mélangez et quand la crème est bien lisse, filmez au contacte et réservez au frais pendant au moins 3 heures (je l'ai laissée 1 nuit).

A la sortie du frigo fouettez la ganache à vitesse maximum pendant 5 minutes.

A l'aide de 2 cuillères à soupe formez des quenelles de ganache et déposez-les sur les tartelettes. Ajoutez quelques noisettes justes grillées ou caramélisées pour décorer vos tartelettes.