



TARTE AUX FIGES DE DAME VANILLE

Pour un cercle à tarte de 22,5cms de diamètre :

Pâte à tarte : [ICI](#) ou une pâte sablée -

Préchauffer le four à 180°, position pizza. Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. Placer le cercle à tarte sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson. Placer la pâte dans le cercle, bien faire adhérer sur tout le tour. Piquer le fond, chemiser d'un papier cuisson puis verser des cailloux de cuisson.

Cuire 20 minutes et jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Conseil : si vous trouvez le tour de la tarte trop inégal râper délicatement le bord.

Passer un blanc d'oeuf à l'aide d'un pinceau sur tout le fond de la tarte, ça va la rendre bien étanche.

Compotée de figes : 500g figes mûres coupées en 4 - 2càs de jus de citron - 1càs de sucre en poudre -

Dans une poêle verser tous les ingrédients en ajoutant 1 càs d'eau. Cuire sur feu doux à moyen pendant 15 minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les figes soient bien tendres. Retirer du feu, laisser refroidir.

Crème mousseuse de Dame Vanille : 150g crème fraîche liquide entière - 75g chocolat ivoire Valrhona - 12g feuilles de figuier - 1et 3/4 feuille de gélatine - 200g crème -

Rincer les feuilles de figuier, les sécher et les découper en petits morceaux. Dans une casserole, porter à ébullition les 150g de crème. Retirer du feu, ajouter les feuilles découpées, couvrir et laisser infuser 4h00. Au bout de ce temps, faire ramollir dans l'eau froide la gélatine. Réchauffer la crème infusée, retirer du feu, tamiser la crème dans un grand bol au dessus du chocolat blanc, ajouter la gélatine essorée dans les mains, fouetter. Remuer. Mixer au mixeur plongeant. Quand le mélange a atteint 40°, incorporer les 200g de crème. Mixer, filmer au contact, entreposer au réfrigérateur.

Sirop aux feuilles de figuier : 190g d'eau - 125g sucre - 1feuille et 1/2 de figuier -

Rincer les feuilles de figuier, les sécher, les couper en petits morceaux. Porter à ébullition l'eau et le sucre (bien vérifier que le sucre est fondu). Ajouter les feuilles hachées, laisser infuser 30 minutes couvert. Filtrer puis verser dans un bocal.

Garniture : environ 20 figes mûres -

Montage :

Dans le fond de tarte étaler de la compotée de figes afin de bien le recouvrir. Mixer au batteur la crème pour la rendre mousseuse.

Placer la crème dans une poche munie d'une douille lisse n° 13. Dresser un boudin sur la compotée, lisser à l'aide d'une petite spatule coudée jusqu'au ras du bord de la pâte (en rajouter si besoin).

Dresser des poufs tout le tour de la tarte.

Couper les queues de chaque figue, les couper en 4, les badigeonner au sirop de feuilles de figuier, les dresser dans la tarte en commençant par l'extérieur.

Et si comme moi il vous reste de la crème dresser un gros pouf au milieu et planter 1 figue coupée en 4.

Entreposer au réfrigérateur jusqu'au service (il en restait pour le lendemain, elle ne s'était pas détremée).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr