

## Tarte aux Figues et Crème d'Amandes

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 minutes

### Ingrédients :

#### *Pâte sablée :*

- FARINE	250g
- SUCRE SEMOULE	125g
- OEUF(S)	1
- BEURRE SALÉ	100g

#### *Crème pâtissière :*

- LAIT	300ml
- PUDDING VANILLE (POUDRE)	1/2 sachet
- SUCRE SEMOULE	50g

#### *Crème d'amandes :*

- BEURRE	100g
- SUCRE IMPALPABLE	75g
- AMANDES HACHÉES	75g
- MAIZENA	1 c à c bombée
- OEUF(S)	1
- MACARON(S)	4
- FIGUE(S)	10 fraîches longues noires de Caromb



### Recette :

- Pour la pâte sablée, fouettez l'œuf avec le sucre.
- Dans un plat creux, versez la farine en forme de puits et versez le mélange œuf-sucre au milieu.
- Incorporez également le beurre mou (à température ambiante).
- Malaxez bien tous les ingrédients.
- Etalez cette pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé pour éviter qu'elle ne colle.
- Placez-la dans le moule à manquer en formant des bords hauts.
- Préparez la crème pudding en portant à ébullition le lait avec le sucre. Versez la poudre de pudding et fouettez jusqu'à épaississement et obtention de la consistance voulue.
- Filmmez et laissez refroidir.
- Pour la crème d'amandes, fouettez le beurre fondu légèrement avec le sucre impalpable, les amandes hachées et la maïzéna.
- Fouettez l'œuf et ajoutez-le au mélange précédent. Fouettez pendant 3 minutes.
- Incorporez ensuite les macarons concassés. Homogénéisez.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Mélangez la poudre d'amande avec la crème pâtissière.
- Placez ce mélange sur le fond de pâte sablée.
- Coupez les figues en 2 et déposez-les sur cette crème côté bombé vers le bas.
- Enfournez pour 40 minutes.
- Laissez tiédir avec de décercler.
- Réservez au frais.