

Tarte Fine aux Figues et Crème Fraîche aux Pépites de Caramel



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
20 minutes

Ingédients

Crème Fraîche Épaisse 30% MG	4 cuillères à soupe
Grand Fermage	
Blancs d'œufs	2
Sucre glace	20 g
Caramels au beurre salé	4
Pâte :	
Farine	210 g
Beurre doux Vachette mou	125 g
Poudre d'amande	25 g
Œuf battu	1
Sucre glace	35 g
Sucre	80 g
Figues fraîches	400 g

Les étapes de la recette

- Mélanger la farine, le beurre doux Vachette, la poudre d'amandes et le sucre glace dans un saladier. Sabler le mélange à l'aide de vos mains et incorporer l'œuf battu. Former une boule, la filmer et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 1 heure.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Déposer la pâte sur un papier sulfurisé et ajouter une deuxième feuille de papier sur celle-ci. L'étaler avec un rouleau à pâtisserie, retirer la feuille de papier sulfurisé du dessus et détailler des cercles de 12 cm de diamètre. Les déposer ensuite sur une plaque allant au four.
- Couper les figues en fines rondelles et les assembler en formant une rosace sur chaque fond de pâte. Parsemer de sucre en poudre et enfourner pendant 15 à 20 minutes.
- Monter les blancs en neige avec le sucre glace.
- Couper les caramels au beurre salé en petits morceaux.
- Mélanger délicatement la Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage avec les blancs d'œufs en neige et ajouter les morceaux de caramel.
- Disposer une quenelle de mousse de crème fraîche aux pépites de caramel sur chaque tarte fine aux figues à la sortie du four.
- Parsemer d'amandes effilées grillées et servir aussitôt !

Pour réaliser cette recette



Crème fraîche 30% MG



Beurre plaquette doux Vachette

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr