



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 30 mn**

### **FEUILLANTINE AUX FIGUES**

#### **INGREDIENTS:**

Pâte feuilletée

12 figes fraîches

1 zeste d'orange

70 g de poudre de noisettes

1 œuf + 1 jaune

70 g de beurre

70 g de sucre

Confiture d'abricots

#### **METHODE :**

Une recette simple, originale et qui ne manquera pas de faire swinguer vos papilles ! Cette feuillantine aux figes est une délicate association de saveurs qui séduira tous les adeptes de la gourmandise partagée...

Prenez un morceau de pâte feuilletée et étalez-le à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 3 à 4 mm afin d'obtenir un disque de 25 à 30 cm de diamètre environ. Découpez le disque avec un petit couteau que vous passez autour d'un saladier retourné (du diamètre désiré) pour vous servir de modèle. Avec un saladier légèrement plus petit, recoupez votre disque de pâte feuilletée pour obtenir tout autour une bande de feuilletage de 2 cm de large environ. Dorez le bord du disque à l'aide d'un pinceau et d'un peu d'œuf battu et déposez la bande de feuilletage que vous coupez à la bonne longueur tout autour. Laissez reposer pendant 2 H au réfrigérateur avant de cuire pendant 15 mn dans un four préchauffé à 180 °C (Th. 6).

Mélangez énergiquement le beurre mou avec le sucre pendant une minute. Ajoutez l'œuf puis le jaune en prenant bien soin de bien les incorporer à chaque fois.

Lorsque le tout est bien mélangé, ajoutez la poudre de noisette et le zeste d'orange râpé, puis mélangez à l'aide d'un fouet pour faire monter l'ensemble. La crème va blanchir légèrement et prendre du volume jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et aérée.

Étaler cette crème noisette sur le fond de pâte feuilletée précuit et cuire pendant 12 mn à 180 °C (Th. 6). Laissez tiédir et garnissez avec les figes découpées en quartiers.

Faites fondre un peu de confiture d'abricots à feu doux, puis nappez les figes à l'aide d'un pinceau souple pour leur donner du brillant. Une fois mise en valeur sur un plat à servir, présentez aussitôt votre feuillantine aux figes à vos hôtes.

C'est fait ! Simple tout en étant délicieux, élégant tout en restant convivial, cette aquarelle de saveurs est un poème à la gastronomie. Alors qu'en dites-vous ? C'est vraiment merveilleux la gourmandise !