



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

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn

TARTE RUSTIQUE AUX ORANGES ET AUX FIGUES

INGREDIENTS:

La Pâte :

220 g de farine
1 œuf
120 g de beurre
30 g de cassonade
1 pincée de sel

La garniture :

3 oranges
120 g de figues fraîches
75 g de beurre
60 g de sucre glace
2 œufs
75 g de poudre de noisettes
30 g de farine

METHODE :

Il y a des recettes venues d'ailleurs, dont l'origine est souvent méconnue, mais qui laisse un souvenir immuable ! La tarte rustique aux oranges et aux figues en fait partie.

Pour commencer, il faut faire la pâte. Versez la farine dans un récipient, puis faites une fontaine au centre. Ajoutez le sel, la cassonade et l'œuf, et mélangez le tout du bout des doigts. Incorporez le beurre en morceaux préalablement ramolli à température ambiante.

Mélangez le tout puis fraisez la pâte plusieurs fois. Formez une boule de pâte, couvrez-la d'un torchon et laissez-la reposer deux heures environ au réfrigérateur.

Lorsque la pâte est bien reposée, beurrez et farinez un moule à tarte, puis étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et foncez le moule préparé. Gardez les chutes de côté pour la suite.

Poursuivez par la garniture, en commençant par rendre le beurre en pommade, auquel vous ajoutez le sucre glace. Travaillez l'ensemble énergiquement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la farine et la poudre de noisettes, et cassez les œufs par-dessus. Mélangez tous ces ingrédients afin d'obtenir une crème homogène. Etalez cette crème au fond de la tarte.

Epluchez les oranges et nettoyez les figues, puis disposez les quartiers d'orange et les figues fraîches coupées en lamelles sur le dessus.

Préchauffez votre four à 210 °C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Eparpillez le restant de pâte émiettée sur le dessus, enfournez et laissez cuire pendant 40 mn environ. (Voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Laissez tiédir puis démoulez sur un plat à servir. Saupoudrez de sucre glace.

Laissez vous guider par cette association de saveurs et recevez vos amis pour vivre un pur instant de gourmandise. Le doux résonnement des applaudissements fera le tour de la table. C'est alors le moment d'apprécier d'être le Chef Pâtissier !