Tarte aux figues façon crumble

24/09/2019 à 12h13

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h15

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 700 g figues fraîches
- 260 g de farine de blé
- 130 g de sucre
- 210 g de beurre
- 18 cl de miel
- 100 g de flocons d'avoine
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de cidre
- 20 g de sel
- 20 g de fécule de pomme de terre
- 2 cuillerées à soupe de jus de citron

Préparation :

Préparation de la pâte :

- Versez 160 g de farine dans un saladier, ajoutez 110 g de beurre, 10 g de sel, 30 g de sucre et, au centre, 20 cl d’eau froide et le vinaigre.
- Travaillez du bout des doigts, roulez la pâte en boule et laissez reposer 30 minutes au frais.

Préparation des figues :

- Coupez les figues en morceaux, les mettre dans une casserole, versez dessus le miel, le jus de citron, la fécule, le sel restant, posez sur un feu modéré, tournez et laissez compoter 30 minutes.

Cuisson de la tarte :

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Étalez la pâte, en garnir un moule à tarte rond de 25 cm.
- Répartissez dessus la compotée de figues.

Préparation du crumble :

- Dans un bol, mélangez rapidement du bout des doigts la farine, le beurre et le sucre restants.
- Incorporez les flocons d’avoine et parsemez la surface de compotée de figues de ce mélange. Glissez au four pour 50 minutes.
- Dégustez tiède ou froid.