

Tarte figue & noisette

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 125g de sucre semoule
- 150g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 90g de poudre de noisette
- 30g de farine
- 55g d'eau
- 45g de sucre muscovado

Préparation

1. dans une casserole et mélangez bien.
2. Placez la casserole sur feu doux et faites cuire en remuant régulièrement jusqu'à l'obtention d'une texture de confiture.
3. Si vous trouvez les morceaux de figues trop gros, vous pouvez passer un coup de mixeur plongeant.
4. Réservez au frais jusqu'au montage.
5. Montage : Environ 7 ou 8 figues fraîches Etalez le confit de figues sur la dacquoise refroidie et démoulée, en conservant rosse cuillère à soupe à part.
6. Coupez les figues en tranches d'1 cm d'épaisseur et déposez-les sur le confit.
7. Ajoutez un peu d'eau au confit de figues restant pour avoir une texture de sirop et nappez les figues à l'aide d'un pinceau.
8. Attention, le gâteau ne se conserve pas longtemps une fois monté, mais vous pouvez préparer la dacquoise et le confit en avance et faire le montage au dernier moment ;-) Bon appétit !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com