

TARTE AUX FIGUES

Dimanche 26 Août 2018

Avec les figues du jardin de ma fille

Tarte aux figues pour 6 personnes et 5pp-6spl par part

- 120 g de farine
- 60 g de beurre à 41 %
- 1 pincée de sel
- 200 g de crème à 4 %
- 2 œufs*
- 20 g d'amandes en poudre
- 2 cuillères à soupe de sucralose
- 10 à 12 grosses figues*

Préparer la pâte : mettre dans le robot mixeur la farine, le sel, le beurre coupé en petits morceaux et mixer avec 50 ml d'eau froide (ou plus) pour obtenir une boule de pâte lisse à mettre au frais minimum 1 heure

Préchauffer le four 180 ° (th6)

Sur un plan de travail (silicone ou papier cuisson), étaler la pâte et foncer un moule à tarte 24 cm de diamètre

Saupoudrer le fond avec la moitié de la poudre d'amandes et disposer les figues coupées en 2



Fouetter ensemble les œufs, la crème et le sucralose et verser dans la tarte

Saupoudrer du restant de poudre d'amandes et de la deuxième c
à soupe de sucralose



Enfourner 30 minutes

A déguster tiède ou froide



Le dosage du sucralose dépend de votre goût plus ou moins sucré et de la teneur en sucre des figes

Pour le repas : concombre à la crème (1pp-2 sp) -filet mignon aux carottes et champignons (6pp-4sp) -1 part de tarte aux figes (5pp-6spl). Total : 12 pp-12 spl

Très beau dimanche à toutes et tous

Lilou3158 (blog :cuisine contrôlée by lilou light.fr)

Tous droits réservés

Nom(obligatoire)

E-mail(obligatoire)

Site web

Message

Envoyer

