

# Tarte aux figues



Recette de Dominik Hartmann



Préparation	45 min
Temps de repos	2 h
Temps de cuisson	45 min
Portions	4
Appareil	Comhair V2000 à partir de 2021

Des figues braisées et une pâte croustillante dans une variante majorquine de la tarte Tatin - agrémentée d'huile d'olive et de fleur de sel. Le dessert alternatif de Dominik Hartmann.

## Pâte

- 200 g de farine blanche
- 50 g de sucre
- 1 Une pincée de sel
- 100 g de beurre, froid, en morceaux
- 1 jaune d'œuf

## de figues

- 100 g de sucre de canne
- 30 g de beurre
- 100 ml de vin de Porto rouge
- 200 ml Jus de raisin
- 2 Gousses de vanille, coupée dans le sens de la longueur et graines raclées
- 1 citron, un peu de zeste râpé
- ¼ cc de gingembre, finement râpé
- 10 de figues, coupées en deux



## Tarte

---

Glace à la vanille, pour servir

Un peu d'huile d'olive

Un peu de fleur de sel

## Pâte

---

Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Ajouter les cubes de beurre froid, frotter rapidement à la main pour obtenir une masse grumeleuse. Ajouter le jaune d'œuf, assembler de façon à obtenir une pâte, ne pas pétrir. Couvrir la pâte et la laisser reposer au frais pendant environ 2 heures.

## Figues

---

Chauffer le sucre de canne dans une grande poêle et le faire caraméliser jusqu'à ce qu'il devienne brun clair, en remuant légèrement. Réduire le feu, ajouter le beurre et le porto, porter à ébullition, laisser réduire. Ajouter le jus de raisin, les graines de vanille, le zeste de citron et le gingembre, porter à ébullition, faire réduire un peu. Ajouter les figues, réchauffer brièvement à feu doux. Retirer la poêle du feu, laisser refroidir.

## Tarte

---

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud à 180 °C. Disposer les figues dans le moule préparé en les serrant les unes contre les autres. Faire réduire le jus de cuisson à l'état de sirop et le répartir sur les figues. Abaisser la pâte en rond sur un peu de farine sur une épaisseur d'env. 4 mm, la poser sur les figues. Placer le moule sur une grille dans l'espace de cuisson préchauffé, puis cuire pendant env. 45 minutes. Retirer la tarte, la laisser refroidir pendant environ 10 minutes, la renverser sur une assiette. Couper la tarte en morceaux, servir avec une boule de glace à la vanille, arroser d'un filet d'huile d'olive et saupoudrer d'un peu de fleur de sel.

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud**

**Action**

**Air chaud 180 °C pendant 45 min**

## Accessoires

---

Grille

Moule à tarte d'env. ø20 cm, graissé, sucré

