

Crostata di fichi



Ricetta di Dominik Hartmann



Preparazione 45 Min.
Tempo di riposo 2 Ore
Tempo di cottura 45 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Comhair V2000 dal 2021

Fichi brasati e pasta croccante in una versione di Maiorca della tarte tatin - raffinata con olio d'oliva e fior di sale. Il dessert di Dominik Hartmann con un tocco di classe.

Impasto

200 g di farina bianca
50 g di zucchero
1 un pizzico di sale
100 g di burro, freddo, a pezzi
1 tuorlo d'uovo

fichi

100 g di zucchero di canna
30 g di burro
100 ml di Porto rosso
200 ml di succo d'uva
2 baccelli di vaniglia, tagliati in lunghezza, semi raschiati
1 limone, un po' di scorza grattugiata
¼ CT di zenzero, grattugiato finemente
10 fichi, tagliati a metà



Crostata

gelato alla vaniglia, per guarnire

un po' di olio d'oliva

un po' di fior di sale

Impasto

In una scodella mescolare la farina, lo zucchero e il sale. Aggiungere il burro a cubetti, sfregare velocemente con le mani per ottenere un composto sbriciolato. Aggiungere il tuorlo, unire il tutto per formare un impasto, senza impastare. Coprire l'impasto e riporre in frigorifero per circa 2 ore.

Fichi

Scaldare lo zucchero di canna in una padella larga e farlo caramellare fino a quando non assume un colorito marrone chiaro, mescolando delicatamente. Ridurre la fiamma, aggiungere il burro e il porto, portare a ebollizione e ridurre. Aggiungere il succo d'uva, i semi di vaniglia, la scorza di limone e lo zenzero, portare a ebollizione e ridurre leggermente. Aggiungere i fichi e scaldare brevemente a fuoco basso. Togliere la pentola dal piano cottura e lasciare raffreddare.

Crostata

Preriscaldare la camera di cottura con aria calda a 180 °C. Disporre i fichi uno vicino all'altro nello stampo preparato. Ridurre il decotto a una consistenza sciropposa e distribuirlo sui fichi. Stendere l'impasto su un po' di farina fino a uno spessore di circa 4 mm, posizionare sopra i fichi. Collocare la forma su una griglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 45 minuti. Sforare la crostata, lasciarla raffreddare per circa 10 minuti e sformarla su un piatto. Tagliare la crostata a pezzi, servirla con una pallina di gelato alla vaniglia, irrorarla con un po' di olio d'oliva e cospargerla con un po' di fior di sale.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda

Azione

Aria calda 180 °C per 45 Min.

Accessori

Griglia

Forma per crostata ø20 cm circa, unta, zuccherata

