



Tartelettes aux figues et aux pignons

Pour 6 personnes (et entre parenthèses proportions pour 2 tartelettes) :

Pour la pâte sablée, recette de P. Hermé (1/4 de pâte sablée, congeler le reste) :

- 1/4 de gousse de vanille ou 1/2 càc de vanille en poudre
- 150 g de beurre mou
- 95 g de sucre glace
- 250 g de farine
- 2 pincées de sel
- 1 œuf
- 30 g de poudre d'amandes

Pour la garniture :

- 6 figues mûres à point (je pense que c'est bien peu car j'ai mis 2 belles figues par tartelette pour ma part)
- 60 g de pignons de pin (5 g)
- 40 g de beurre (quelques "petits pois" par tartelette)
- 2 càs de sucre en poudre (1/2 à 1 càc de sucre roux par tartelette)

Pour la pâte, à la main :

Fendre le quart de gousse de vanille en deux et gratter les graines. Couper le beurre en morceaux.

Mélanger dans un bol les graines de vanille (ou la vanille en poudre) et le sucre glace.

Tamiser la farine au-dessus du plan de travail. Saupoudrer de sel et disséminer les morceaux de beurre. Frotter beurre et farine entre les paumes des mains jusqu'à ce qu'il ne reste plus de morceaux de beurre ; vous devez obtenir un mélange sableux.

Rassembler ce mélange et faire un puits au milieu. Casser l'œuf au centre puis verser le sucre vanillé et la poudre d'amandes. Du bout des doigts, mélanger l'ensemble des ingrédients sans trop malaxer.

Avec la paume de la main, écraser la pâte en la repoussant. Former une boule et l'envelopper de film étirable. La laisser reposer au frigo pendant au moins 4 heures (ou 1 h si vous êtes "pressé"). Le mieux est de la faire la veille.

Au robot :

Mélanger la farine avec le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille et le sel. Avec la feuille du robot, mélanger les poudres précédentes et le beurre. Ajouter l'œuf. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se décolle du bol.

Former une boule et l'envelopper de film étirable. La laisser reposer au frigo pendant au moins 4 heures (ou 1 h si vous êtes "pressé"). Le mieux est de la faire la veille.

Préchauffer le four à 180°C.

Tapisser 6 moules à tartelette de papier cuisson. J'ai pour ma part des moules qui n'attache pas du tout donc pas besoin.

Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. La découper en 6 disques. Les disposer dans les moules, piquer de quelques coups de fourchette et enfourner pour 15 min de cuisson à blanc.

Pendant ce temps, passer les figues sous un filet d'eau fraîche. Les éponger et les couper en rondelles. Les disposer sur les fonds de tartelette précuits.

Parsemer de noisettes de beurre et saupoudrer de sucre. Enfourner à nouveau pour 5 min.

Pendant ce temps, faire dorer les pignons à sec dans une poêle. En parsemer les tartelettes et servir tiède.