

# Tarte figues-amandes

## La pâte à tarte

150 g de farine + une pincée de levure

50 g de beurre ramolli + 25 g d'huile

7 cuillères à soupe d'eau tiède

Je me sers du bol Tuperware pour obtenir une boule qui doit reposer environ ½ heure. Etaler la pâte et la précuire.

## Les figues (800 à 900 g)

Les couper en 2, faire compoter avec 2 cuillères à soupe de sucre, 2 cuillères à soupe d'eau et un peu de vanille en poudre jusqu'à caramélisation légère.

## La crème

Battre 2 œufs entiers avec 2 cuillères à soupe de sucre, ajouter un petit pot de crème fraîche entière, 100 g d'amandes broyées et du parfum (rhum, eau-de-vie....)

Disposer les figues sur la pâte et la crème sur le tout

**Cuisson** : four thermostat 170° pendant environ 40 mn