

LA TARTE FIGUE CARAMEL DE M.O.F

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/tarte-figue-caramel/>

Un régal de tarte à la figue, avec un caramel beurre salé, un confit et une crème onctueuse de figues

Parts : 10

Temps de préparation : 3 H

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour un moule de 22 cm de diamètre (10 personnes)

*Pâte

260 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée

260 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

*La crème

la Mousse aux figues

la Mousse aux figues Pour la recette, voir ICI

400 grammes de Nappage neutre

400 grammes de Nappage neutre Pour la recette, voir ICI

*Le caramel beurre salé

20 grammes de Crème Liquide 35%

20 grammes de Crème Liquide 35% 2 Centilitres/20 Millilitres

1 gramme de Sel

66 grammes de Sucre

30 grammes de Beurre

*Compotée de Figues

205 grammes de Figues

205 grammes de Figues De préférence séchées, contrairement aux photos

50 grammes de Sucre

3 grammes de Pectine NH

*Déco

des Figues

des Pistaches

LA TARTE FIGUE CARAMEL DE M.O.F

Pour un moule de 16 cm de diamètre (5 personnes)

*Pâte

137,5 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée

137,5 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

*La crème

la Mousse aux figues

la Mousse aux figues Pour la recette, voir ICI

211,5 grammes de Nappage neutre

211,5 grammes de Nappage neutre Pour la recette, voir ICI

*Le caramel beurre salé

10,5 grammes de Crème Liquide 35%

10,5 grammes de Crème Liquide 35% 1,05 Centilitre/10,5 Millilitres

0,5 gramme de Sel

34,9 grammes de Sucre

15,8 grammes de Beurre

*Compotée de Figues

108,4 grammes de Figues

108,4 grammes de Figues De préférence séchées, contrairement aux photos

26,4 grammes de Sucre

1,5 grammes de Pectine NH

*Déco

des Figues

des Pistaches

Pour un moule de 19 cm de diamètre (7 personnes)

*Pâte

193,9 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée

193,9 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

*La crème

la Mousse aux figues

la Mousse aux figues Pour la recette, voir ICI

298,3 grammes de Nappage neutre

298,3 grammes de Nappage neutre Pour la recette, voir ICI

*Le caramel beurre salé

14,9 grammes de Crème Liquide 35%

14,9 grammes de Crème Liquide 35% 1,49 Centilitre/14,9 Millilitres

0,7 gramme de Sel

49,2 grammes de Sucre

22,3 grammes de Beurre

*Compotée de Figues

152,9 grammes de Figues

LA TARTE FIGUE CAMEL DE M.O.F

152,9 grammes de Figues De préférence séchées, contrairement aux photos

37,2 grammes de Sucre

2,2 grammes de Pectine NH

*Déco

des Figues

des Pistaches

Instructions

La Mousse aux Figues

En avance, il faut réaliser la Mousse aux figues (prendre la quantité "x1")

1. Verser la Mousse aux figues réalisée dans un moule silicone, de diamètre 4 cm plus petit que le diamètre du Fond de tarte, Sucrée ou Sablée cuit
2. Placer au congélateur pendant une nuit

Le fond de tarte

3. Réaliser le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée (260 g) : Les recettes sont ICI
4. Faire reposer pendant minimum 2 heures au frais (filmé au contact avec un film alimentaire étirable) afin que la pâte repose et développe une bonne texture avant d'être abaissée
5. On doit alors abaisser le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée (260 g) sur une épaisseur d'environ 0,2 cm ou 2 mm à 0,3 cm ou 3 mm
6. Plier le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée (260 g) en 4
7. Le positionner sur le moule
8. Déplier, et passer un doigt sur les bords afin d'avoir un angle droit
9. Ebarber la pâte au bord, avec un couteau
10. Placer au frais pendant minimum 2 heures

Cuisson à blanc

On doit cuire cette pâte à blanc, c'est à dire sans ingrédients dans la pâte:

La technique de cuisson à blanc, se trouve ICI

11. Cuire comme indiqué dans cette recette
12. Après la cuisson à blanc, réserver et faire refroidir à température ambiante
13. Une fois la pâte complètement refroidie, on peut égaliser le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée en passant une microplane sur les bords

Le Caramel Beurre Salé

14. Faire chauffer la Crème Liquide 35% (20 g ou 2 Centilitres/20 Millilitres) à feu doux
15. Dans une poêle, verser un tiers du Sucre (22 g) et faire fondre
16. Puis une fois fondu, verser dessus un 2ème tiers du Sucre (22 g) et faire fondre
17. Puis une fois fondu, verser dessus le 3ème tiers du Sucre (22 g) et faire fondre
18. Verser alors la crème chaude. Attention aux projections !

LA TARTE FIGUE CAMEL DE M.O.F

19. Cuire
20. Ajouter le Beurre (30 g) et le Sel (1 g)
21. Verser dans le fond de tarte
22. Étaler avec une spatule coudée
23. Placer au frais 20 minutes

Le Confit de Figues

24. Equeuter les Figues (205 g) et les couper en deux
 25. Faire cuire dans une grande casserole
 26. Les écraser au presse purée, ou mieux, mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
 27. Mélanger dans un bol le Sucre (50 g) et la Pectine NH (3 g)
 28. Verser sur la purée de figues
 29. Cuire à ébullition, quelques minutes
- Verser sur la tarte et égaliser avec le dos d'une cuillère

La crème

30. Sortir la Mousse aux figues du congélateur, démouler, et poser sur une grille
31. Faire chauffer le Nappage neutre (400 g) à 25 C (pas plus)
32. On peut trouver ce nappage dans le commerce : Pour acheter en ligne, c'est ICI
33. On peut également faire ce nappage : La recette est ICI
34. Verser sur la mousse congelée : Ce nappage va faire briller la crème !
35. Passer une spatule pour obtenir une surface lisse
36. Poser délicatement sur la tarte

La déco

37. Découper les Figues en quartier
38. Poser délicatement sur le pourtour de la tarte
39. Poser une figue au centre
40. Poser des quarts de figues
41. En option, j'ai voulu ajouter des cercles de chocolat : J'ai du tempérer du chocolat noir sur une bande de rhodoid : ceci n'est pas obligatoire !
42. Puis pour apporter du craquant en bouche et des couleurs, je rajoute des Pistaches