

# LA TARTE FIGUES AMANDE

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/tarte-figues-amande/>

Une sublime tarte avec des saveurs magiques et une texture divine !

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

## Ingrédients

### **Pour une tarte de 25 cm de diamètre**

\*Le fond de tarte

310 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

\*La Crème d'Amande

70 grammes de Beurre

70 grammes de Sucre Glace

70 grammes de Poudre d'amandes

1 Oeuf 50 grammes

8 grammes de Rhum 0,8 Centilitre/8 Millilitres

10 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

25 grammes de Crème Liquide Entière 2,27 Centilitres/22,73 Millilitres

\*La mousse

300 grammes de Mousse Amande Pour la recette, voir ICI

\*Confit de Figues

200 grammes de Figues

90 grammes de Sucre

3 grammes de Pectine NH

1 cuillère à soupe d'Eau

40 grammes de Confiture de Fraises

\*Déco

420 grammes de Figues

### **Pour une tarte de 28 cm de diamètre**

\*Le fond de tarte

388,8 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

\*La Crème d'Amande

## LA TARTE FIGUES AMANDE

87,8 grammes de Beurre

87,8 grammes de Sucre Glace

87,8 grammes de Poudre d'amandes

1,2 Oeufs 60 grammes

10 grammes de Rhum 1 Centilitre/10 Millilitres

12,5 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

31,3 grammes de Crème Liquide Entière 2,85 Centilitres/28,45 Millilitres

\*La mousse

376,3 grammes de Mousse Amande Pour la recette, voir ICI

\*Confit de Figs

250,8 grammes de Figs

112,8 grammes de Sucre

3,7 grammes de Pectine NH

1,2 cuillères à soupe d'Eau

50,1 grammes de Confiture de Fraises

\*Déco

526,8 grammes de Figs

### **Pour une tarte de 23 cm de diamètre**

\*Le fond de tarte

262,3 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

\*La Crème d'Amande

59,2 grammes de Beurre

59,2 grammes de Sucre Glace

59,2 grammes de Poudre d'amandes

0,8 Oeuf 40 grammes

6,7 grammes de Rhum 0,67 Centilitre/6,7 Millilitres

8,4 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

21,1 grammes de Crème Liquide Entière 1,92 Centilitre/19,18 Millilitres

\*La mousse

253,9 grammes de Mousse Amande Pour la recette, voir ICI

\*Confit de Figs

169,2 grammes de Figs

76,1 grammes de Sucre

2,5 grammes de Pectine NH

0,8 cuillère à soupe d'Eau

33,8 grammes de Confiture de Fraises

\*Déco

355,4 grammes de Figs

### **Pour une tarte de 21 cm de diamètre**

\*Le fond de tarte

## LA TARTE FIGUES AMANDE

218,7 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

\*La Crème d'Amande

49,3 grammes de Beurre

49,3 grammes de Sucre Glace

49,3 grammes de Poudre d'amandes

0,7 Oeuf 35 grammes

5,6 grammes de Rhum 0,56 Centilitre/5,6 Millilitres

7 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

17,6 grammes de Crème Liquide Entière 1,6 Centilitre/16 Millilitres

\*La mousse

211,6 grammes de Mousse Amande Pour la recette, voir ICI

\*Confit de Figs

141,1 grammes de Figs

63,5 grammes de Sucre

2,1 grammes de Pectine NH

0,7 cuillère à soupe d'Eau

28,2 grammes de Confiture de Fraises

\*Déco

296,3 grammes de Figs

### **Pour une tarte de 19 cm de diamètre**

\*Le fond de tarte

179 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

\*La Crème d'Amande

40,4 grammes de Beurre

40,4 grammes de Sucre Glace

40,4 grammes de Poudre d'amandes

0,5 Oeuf 25 grammes

4,6 grammes de Rhum 0,46 Centilitre/4,6 Millilitres

5,7 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

14,4 grammes de Crème Liquide Entière 1,31 Centilitre/13,09 Millilitres

\*La mousse

173,2 grammes de Mousse Amande Pour la recette, voir ICI

\*Confit de Figs

115,5 grammes de Figs

51,9 grammes de Sucre

1,7 grammes de Pectine NH

0,5 cuillère à soupe d'Eau

23,1 grammes de Confiture de Fraises

\*Déco

242,5 grammes de Figs

## LA TARTE FIGUES AMANDE

### **Pour une tarte de 17 cm de diamètre**

#### \*Le fond de tarte

143,3 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

#### \*La Crème d'Amande

32,3 grammes de Beurre

32,3 grammes de Sucre Glace

32,3 grammes de Poudre d'amandes

0,4 Oeuf 20 grammes

3,6 grammes de Rhum 0,36 Centilitre/3,6 Millilitres

4,6 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

11,5 grammes de Crème Liquide Entière 1,05 Centilitre/10,45 Millilitres

#### \*La mousse

138,7 grammes de Mousse Amande Pour la recette, voir ICI

#### \*Confit de Figs

92,4 grammes de Figs

41,6 grammes de Sucre

1,3 grammes de Pectine NH

0,4 cuillère à soupe d'Eau

18,4 grammes de Confiture de Fraises

#### \*Déco

194,2 grammes de Figs

## Instructions

### **La mousse Amande**

1. Commencer par la Mousse Amande (300 g), car on doit la congeler : j'ai consacré déjà une recette en détails, je vous invite aller voir les étapes

2. La recette est ICI

3. Il en faudra 300 g

Une fois que vous avez réalisé la Mousse Amande, elle est encore "semi-liquide" (la gélatine n'a pas encore pris) : il faut couler la mousse dans un moule puis congeler

- Vous pouvez utiliser un cercle à pâtisserie, avec un film alimentaire étirable tendu pour le fond
- Je préfère utiliser un moule silicone pour cela, un moule dont les angles sont arrondis, cela permet de rendre la tarte plus élégante : il s'agit du moule Silikomart Universo 1200 : Pour acheter en ligne, c'est ICI

Il faut que le moule (que vous choisissiez) aie un diamètre de 7 cm de moins que le diamètre de la tarte (pour pouvoir placer les figes autour de la mousse). Pour un diamètre de tarte de 25 cm, il faut donc une mousse moulée dans un moule (ou cercle) de 18 cm de diamètre (qui est le diamètre du moule Silikomart Universo 1200)

## LA TARTE FIGUES AMANDE

4. Couler la Mousse Amande dans le moule, filmer au contact avec un film alimentaire étirable
5. Placer au congélateur pendant au moins 4 heures

### Le fond de tarte

6. Ensuite on réalise la Pâte Sucrée (310 g) : Je vous propose ma recette qui est sur le blog :
7. La recette est ICI
8. Je vous ai indiqué le poids utile (final) : 310 g, mais je prévois d'en faire plus (presque le double) afin de pouvoir abaisser plus facilement
9. Je conseille de bouler, filmer au contact avec un film alimentaire étirable, et laisser au frais pour au moins 2 heures
10. Sortir du frais, et retirer le film alimentaire étirable
11. Puis abaisser, et foncer un cercle à pâtisserie
12. Laisser reposer au frais 2 heures
13. On a déjà vu la technique pour foncer et cuire à blanc : voir ICI
14. Je vous conseille d'utiliser un tapis silicone perforé, pour une meilleure cuisson : Pour acheter en ligne, c'est ICI

### La crème d'amande

15. Placer le Beurre (70 g) dans le bol (couper en morceaux) et laisser ramollir 10 minutes
16. Verser le Sucre Glace (70 g) et fouetter
17. Verser la Poudre d'amandes (70 g), l'Oeuf (1), le Rhum (8 g ou 0,8 Centilitre/8 Millilitres), la Fécule de Maïs (Maïzena) (10 g)
18. Mélanger
19. Verser la Crème Liquide Entière (25 g ou 2,27 Centilitres/22,73 Millilitres) et mélanger
20. Placer au frais et attendre 1 heure
21. J'ai placé en poche à douilles, mais ce n'est pas nécessaire

### 1ère Cuisson

22. On va cuire en 2 fois, afin d'éviter que la "crème d'amande" (qui va cuire en un moelleux) ne détrempe sur le fond de pâte
23. Enfourner au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) pendant 5 minutes
24. Sortir du four
25. Verser alors la crème d'amande. J'ai déposé à la poche à douilles, mais vous pouvez verser et étaler tout simplement

### 2ème Cuisson

26. Enfourner au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) pendant 10 minutes
27. Sortir, faire refroidir à température ambiante
28. Placer au frais pendant au moins 2 heures
29. Retirer le cercle à pâtisserie, puis égaliser les bords avec une microplane
30. Réserver au frais

### Le Confit de Figues

31. Dans un bol, mélanger le Sucre (90 g) et la Pectine NH (3 g) (cela va éviter à la pectine de faire

## LA TARTE FIGUES AMANDE

des grumeaux)

32. A lieu de ce mélange, vous pouvez prendre du sucre à confiture, qui contient déjà de la pectine
33. Laver et couper en quartiers les Figues (200 g)
34. Placer en casserole, avec le sucre pectine, et l'Eau (1 c. à soupe)
35. Cuire à feu moyen/fort, jusqu'à ébullition
36. Cuire à ébullition pendant 1 minute, jusqu'à ce que le confit épaisse (la pectine réagit avec la chaleur)
37. Si vous n'aimez pas la saveur de figues pures (comme c'est mon cas), vous pouvez "adoucir" et ajouter la Confiture de Fraises (40 g)
38. Puis mixer, au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
39. Verser sur le fond de tarte (qui doit être refroidi)
40. Etaler, à l'aide d'une spatule coudée

### Montage

41. Sortir la mousse congelée, et démouler
42. En option, vous pouvez "faire briller" avec du nappage neutre, ou une bombe alimentaire brillante
43. Déposer, la mousse encore congelée, au centre
44. Couper les Figues (420 g) en 2, en essayant de couper la tige en 2, verticalement
45. Couper la base
46. Placer les figues entre le bord de tarte et la mousse