# [Tartelettes aux figues à la crème d'amande](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/318898/1394769482/tartelettes_aux_figues_a_la_creme_d_amande.shtml)

# http://2.bp.blogspot.com/-yE9S_wN9nyM/UF98o_1_RfI/AAAAAAAABQQ/J8tKSABpHtg/s1600/tarte+aux+figues7.jpg

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 15 mn - **Cuisson :** 25 mn - **Repos :** 0 mn  |

**Pour 4 personnes :**    1 pâte feuilletée    4 [figues](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/136/figue.shtml) fraîches    20 g de sucre cassonade    10 g de beurre salé froid Pour la crème d’amande :    50 g de sucre en poudre    50 g de poudre d’amande    20 g de farine    1 œuf    1 cuillère à soupe de rhum  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Etalez la pâte feuilletée dans des [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à tartelette.  |
|  |  2     Battez l’œuf avec le sucre en poudre jusqu’à ce que le mélange mousse légèrement. Incorporez progressivement la poudre d’amandes, la farine et pour finir le rhum. Battez fortement afin d’obtenir une pâte bien lisse. Si la pâte est trop épaisse, délayez-la avec un peu de lait.  |
|  |  3     Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7). Lavez et séchez les [figues](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/136/figue.shtml) puis coupez-les en rondelles d’1 cm d’épaisseur.  |
|  |  4     Dans chaque moule à tartelette, disposez deux cuillères à soupe de crème d’amande, et trois à quatre rondelles de [figues](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/136/figue.shtml), suivant la taille des [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml).  |
|  |  5     Coupez le beurre en petits morceaux et disposez-les sur les tartelettes. Saupoudrez du sucre [roux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/103/roux.shtml) et placez au four pendant 25 minutes. Les tartelettes doivent avoir légèrement doré et les [figues](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/136/figue.shtml) caramélisé.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Dégustez tiède accompagné d’une boule de glace vanille. |

 |
|  |