TARTE TATIN POMMES FIGUES

La recette

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 6 pommes
- Une dizaine de figues
- 60 gr de beurre
- 120 gr de sucre
- Vanille ou sucre vanillé

Préchauffez le four à 180 °

Coupez les pommes en gros quartiers, les figues en deux dans le sens de la hauteur.

Dans un plat allant à la fois sur le feu et au four; sur le feu, mettre le beurre laisser fondre et ajouter le sucre, remuer.

Laissez caraméliser légèrement et ajoutez les figues faces coupées en dessous.

Ajoutez le sucre vanillé et recouvrir avec les pommes.

Laissez mijoter une dizaine de minutes sur feu moyen afin que les fruits prennent une belle coloration.

Retirez du feu et recouvrir de la pâte en veillant à bien abaisser les bords à l'intérieur, piquez la avec une fourchette.

Mettre au four 30 minutes environ, surveillez la cuisson la pâte doit être bien dorée.

Attendre qu'elle tiédisse pour la couper.

Servir avec une boule de glace vanille, ici, j'ai fait une crème fouettée avec du yuzu pour apporter un peu d'amertume à ce délicieux dessert assez sucré.

Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.

Stéphane PIAO