

## *tarte aux figues « c'est moi qui l'ai fait »*

---

POUR QUI ? huit personnes

QUAND ? la veille ou quatre heures avant

POUQUOI ? car la saison des figues, tout comme l'été, pointe le bout de son nez

**150 grammes de farine**  
**70 grammes de sucre**  
**60 grammes de beurre à température ambiante**  
**une gousse de vanille épices Shira**  
**un œuf d'Étienne Godart. enfin de ses poules**

**huit belles figues**  
**50 grammes de noisettes du Piémont**  
**un pot de confiture de figues noires d'Anatra**

---

préparer la pâte.

ouvrir en deux la gousse de vanille et prélever les grains.

dans un saladier, mélanger le beurre, la farine, le sucre et les grains de vanille.

mélanger avec les mains. ne rien toucher dans votre maison.

ajouter l'œuf, continuer à mélanger. ne pas répondre au téléphone, vous vous en mordrez les doigts (plein de pâte). quand tout ce beau monde est réuni, former une boule, et réserver au frais pendant deux heures.

lécher vos doigts puis laver vous les mains.

préchauffer le four à 180°C. sur une feuille de papier sulfurisé, saupoudrer légèrement de sucre - cela va caraméliser le dessous de la pâte – puis étaler la pâte. la mettre dans un moule, toujours avec le papier sulfurisé. si elle s'étale mal, n'hésitez pas à bricoler, et à la rafistoler dans le moule. personne ne vous jugera et puis, ça ne se verra même pas.

piquer la pâte avec une fourchette et enfourner pour 10 minutes.

pendant ce temps, couper les figues en quartier et concasser ou couper au couteau les noisettes.

sortir la tarte du four, tartiner le fond de tarte de confiture de figues. déposer dessus les noisettes en un beau foutoir et les figues, cette fois joliment.

enfourner pour 30 minutes. s'exclamer que c'est beau. goûter. s'exclamer que c'est bon.