

tarte aux figues « c'est moi qui l'ai faite »

POUR QUI ? huit personnes

QUAND ? la veille ou quatre heures avant

POURQUOI ? 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'Etienne Godart. enfin de ses poules

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

préparez la pâte.

ouvrez en deux la gousse de vanille et grattez les graines.

dans un saladier, mélangez le beurre, la farine, le sucre et les graines de vanille. malaxez avec les mains. ne rien toucher dans votre maison.

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

léchez vos doigts puis lavez-vous les mains.

préchauffez le four à 180°C. sur une feuille de papier sulfurisé, saupoudrez légèrement de sucre - cela va caraméliser le dessous de la pâte – puis étalez 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.

piquez la pâte avec une fourchette et enfournez pour 10 minutes.

pendant ce temps, coupez les figues en quartiers et concassez ou coupez au couteau les noisettes.

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

enfournez à nouveau pour 30 minutes. s'exclamer que c'est beau. goûtez. s'exclamer que c'est bon.