

Tarte Sbriciolata aux figues et reines claudes

Ingédients pour 1 plat à tarte de 15 / 15 cm

- 8 Reines claudes
- 4 figues
- 1 grosse cuillère à soupe de purée de Myrtilles
- 3 cuillères à soupe de Cassonade



- Pour la pâte
- 125 g de farine
- 75 gr de beurre mou 1/2 sel ou doux + une pincée de sel
- 1 oeuf (en retirant un peu de blanc)
- 40 gr de sucre en poudre
- Amandes effilées



Étapes

- Laver les fruits, couper les Reines claudes en deux, retirer les noyaux et couper les figues en morceaux.
- Mettre les fruits dans une poêle, avec la cassonade et les faire cuire, ajouter la purée de Myrtilles en court de cuisson puis arrêter le feu lorsqu'il n'y a plus de jus. Réserver
- Préparer la pâte : Verser la farine dans un saladier, ajouter le jaune d'oeuf avec une partie du blanc et le sucre.
- Couper le beurre en morceaux et l'ajouter
- Mélanger le tout avec les doigts (propres) jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée.
- Dans un moule à tarte (à fond amovible), beurré auparavant et fariné, ajouter une partie de la pâte, l'étaler avec la main et en la faisant remonter sur les bords du plat.
- Ajouter alors la purée des fruits cuits. Bien étaler.
- Ajouter le reste de la pâte en la répartissant en morceaux
- Ajouter sur le tout un peu d'amandes effilées. Mettre au frais, faire chauffer le four à 180° c
- Sortir le plat du frigo dès que le four est chaud. Enfourner et cuire pendant 30 minutes.

