

TARTELETTES FIGUES NOISETTES et MIEL

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De tartellettes : 5 (moules de 10 cm de diamètre)

Préparation 15 min / Cuisson 20 minutes / Attente 1h

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

Pâte : • 100 g de farine • 1 pincée de sel • 50 g de beurre • 1 càs de sucre glace • un peu d'eau

Garniture : • 5 belles figues • 1 oeuf • 40 g de poudre de noisettes • 20 g de miel liquide + un peu pour le dessus • 100 g de ricotta • quelques pignons

RÉALISATION

Faire la pâte brisée : Mélanger à la main ou au robot pétrisseur la farine, le sel, le sucre, le beurre mou coupé en petits morceaux jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Verser petit à petit un peu d'eau (un fond de verre suffira !) jusqu'à obtenir une boule de pâte non collante. Étaler sur un plan de travail fariné et en foncer les moules à tartellettes préalablement beurrés et farinés.

Réserver au frais 1h.

Préchauffer le four th6, 180°C.

Dans un grand bol, mélanger au fouet la ricotta, l'oeuf, les 20g de miel, la poudre de noisettes. Verser sur les fonds de tartellettes. Laver rapidement les figues. En couper le haut (un cm environ jusqu'à voir la chair rouge). Les entailler en 6 quartiers sans aller jusqu'au fond (elles doivent encore se tenir). Déposer sur les tartellettes, enfoncer légèrement en les ouvrant un peu. Verser sur chaque un filet de miel, saupoudrer de quelques pignons.

Enfourner pour 20 minutes. Laisser refroidir avant de déguster.