

Tarte aux mendiants

Cyril Lignac

45 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 100g de beurre mou + 10g pour beurrer le cercle à tarte
- 100g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 œufs
- 100g de poudre d'amandes
- 1 rouleau de pâte sablée ou sucrée
- 100g d'amandes et noisettes concassées
- 100g de cerneaux de noix
- 100g de figues coupées en dés
- 100g de raisins blonds secs
- 2 cuil. à soupe de miel liquide
- Sucre glace pour décorer

LES USTENSILES :

- 1 saladier + 1 spatule + 1 maryse
- 1 cercle à tarte + 1 fourchette + 1 cuillère à soupe
- 1 grille pâtisseries

1.

Préchauffez le four à 200°C. Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre et la pulpe de vanille, incorporez les œufs un par un, puis la poudre d'amandes. Formez un mélange homogène.

•2.

Dans un cercle à tarte beurré, étalez la pâte à tarte, piquez le fond avec une fourchette, déposez la crème d'amandes que vous venez de préparer à l'aide du dos d'une cuillère, répartissez les fruits secs (amandes, noisettes, noix, figues et raisins) et versez le miel dessus. Enfourez 25 minutes. Au terme de la cuisson, démoulez et déposez sur une grille, saupoudrez de sucre glace.