

TARTE FIGUES & SIROP D'ORGEAT



Une pâte à tarte fondante et croustillante (une partie de la farine utilisée est celle aux 5 céréales & 3 graines).

De la **compote de figues** à étaler sur le fond de tarte précuit pendant 15 min à 180°C.

Crème réalisée avec **œuf**, **sucre blond de canne**, **lait caillé** (comme un fromage blanc de campagne non égoutté, acheté en bouteille en carton comme certain lait fermenté) et **amandes en poudre** (dans les proportions : 1 - 50 g - 50 g - 25 g).

Des **figues** lavées, séchées et coupées en 4.

Du **sirop d'orgeat** pour servir ou pour remplacer une partie du sucre de la crème ou les deux.

Cuisson de la tarte (pâte + crème + fruits) à 180°C pendant 30 à 40 min où jusqu'à ce que la garniture soit prise et la croûte bien dorée.

Déguster tiède avec un filet de sirop d'orgeat.