

Tartelettes Figues Chataignes et sa tuile Miel Lavande

" Tartelette Annette"

Pour 6 personnes

Ingrédients :

pour le sablé :

-200 g de beurre 1/2 sel, 100 g de sucre glace, 230g de farine

Pour la crème d'amande :

-2 oeufs, 100 g de cassonade, 100g de poudre d'amande, 100g de beurre, 50g de creme liquide

Pour les tuiles :

-3 blancs c'oeufs, 75g de beurre doux, 75 g de farine, 50g de sucre, 1 cuillère à soupe de graines de lavande, 1 cuillère à soupe de miel de romarin.

Pour la garniture :

6 figues fraîches, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 20 g de cassonade, 6 cuillères à café de confiture de chataignes

Préparation :

Etape 1 le sablé :

Dans un saladier ou au robot, mélangez le beurre 1/2 sel pommade, le sucre glace tamisé et la farine.

Étalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé pour obtenir une épaisseur de 5 mn environ

Détaillez des cercles à l'emporte pièce, piquez à l'aide d'une fourchette et enfournez 10 mn à 150°

Lorsque les sablés sont cuits, posez sur chacun un cercle à tarte légèrement beurré.

Étape 2 la crème d'amande :

Mélangez à l'aide d'un fouet ou au robot, les oeufs, la cassonade, le beurre légèrement fondu, la poudre d'amande et la crème liquide.

Dressez la préparation dans le cercle sur le sablé encore tiède et enfournez 20 mn à 170°

Étape 3 les figues :

Inscisez les figues en étoile sur une plaque recouverte de papier sulfurisé

Arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez de cassonade

Enfournez 6 mn à 180°

Étape 4 le dressage des figues :

Déposez les figues sur la base sablé amande

Déposez au centre une cuillère à café de confiture de châtaigne

Etape 6 la tuile :

Préchauffez le four à 180°

Fouettez les blancs d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux

Ajoutez le beurre fondu, la farine, un bonne cuillère à soupe de miel et les grains de lavande

Melangez jusqu'à obtention d'une pate lisse et homogène.

Déposez de petits tas de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en les espacant puis étalez légèrement avec le dos d'une cuillère.

Mettre 10 mn à 180°

Une fois cuites, décollez les tuiles et posez les sur un rouleau à pâtisserie pour les mettre en forme.

Etape 7 la chantilly au miel :

Fouettez la crème liquide bien froide et ajoutez doucement le sucre glace puis le miel (à doser selon vos goûts)

Une fois la chantilly montée, remplissez une poche à douille et garnissez le dessus de vos tartellettes.

Etape 8 finition :

Décorez vos tartellettes avec les tuiles à la lavande et l'assiette

avec le jus des figues (si vous avez pensé à le conserver)