

TARTE AUX FIGUES de Marie, du gîte La Consolante à Lastours

(site internet Aude pays cathare)

Le samedi, pour Marie, c'est toujours la course entre les départs et les arrivées mais l'envie de faire plaisir est la plus forte et quoi de mieux de passer par "la Triolle" (petit chemin à découvrir lors de votre séjour) voir ce que Dame Nature nous a réservé pour cette semaine... des figues tiens donc! pourquoi pas... ?

Une tarte aux figues fera bel effet sur la table pour compléter le panier d'accueil que Marie prépare pour ces hôtes en vacances dans son gîte.

Les ingrédients

- pâte feuilletée
- figues fraîchement cueillies
- Poudre d'amande
- 3 ou 4 œufs en fonction du calibre
- Crème semi-épaisse
- amandes effilées
- Sucre vanillé

Pour Marie, pas de quantité précise pour les ingrédients... Marie cuisine comme sa grand mère... toujours "à *bisto de nas* " (au pifomètre en occitan...)

La recette

Étaler la pâte feuilletée dans le plat à tarte et la piquer avec une fourchette

Saupoudrer la pâte avec de la poudre d'amandes

Essuyer délicatement avec un papier absorbant les figues. Les couper en deux et les déposer sur votre pâte.

Dans un saladier, battre 3/4 œufs en omelette, ajouter de la crème semi épaisse - bien remuer.

Petite astuce : Pour ceux qui sont au régime ou qui veulent se donner bonne conscience... comme Marie!!! Elle a essayé avec de la crème "light" : Marie vous le déconseille... tant pis on fera le régime lundi !!!

Ajouter du sucre vanillé et un peu de sucre en poudre. Bien remuer.

Verser le tout délicatement sur la pâte et les figues.

Ajouter quelques amandes effilées pour la déco, pis au four !!! Alors pour la durée, c'est toujours comme sa grand-mère, "à *bisto de nas* " (!!!) bref environ 30/35 minutes. En fait, dès qu'elle prend un aspect doré, la tarte est prête !!!

Quoi de mieux qu'un peu de douceur pour commencer les vacances à Lastours...

Le Conseil de Marie : servir la tarte aux figues tiède ou froide accompagnée d'une Cartagène * préparée par Max * avec modération.