



Tarte aux figues

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

Mousse cheesecake

4 g de gélatine (2 feuilles)
50 g de sucre
10 g d'eau
30 g de jaunes d'œuf
150 g de Philadelphia
Zestes d'1/4 de citron
180 g de crème liquide

Crème d'amandes

75 g de beurre pommade
75 g de sucre
75 g de poudre d'amandes
75 g d'œuf

Décor

8-12 figues fraîches (selon la grosseur)

Pâte sucrée

150 g de beurre
95 g sucre glace
30 g de poudre d'amandes
1 œuf
2 pincées de sel
250 g de farine

Compotée de figues

10-12 figues fraîches (selon la grosseur)
2 cuil. à soupe d'eau

J-2

1) Mousse cheesecake

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans un bol, mélangez le sucre, l'eau et les jaunes d'œuf.

Sur un bain-marie, cuisez le mélange à 84 °C sans cesser de fouetter.

Mélangez en continu à l'aide d'un fouet et cuisez-le tout à 84 °C.

Dès que vous avez atteint les 84 °C, retirez du feu et montez votre mélange au fouet électrique.

La pâte doit blanchir et augmenter de volume.

Montez la crème liquide à l'aide d'un fouet puis réservez-la au réfrigérateur.

Faire chauffer 2 cuil. à soupe de Philadelphia, puis hors du feu, ajoutez la gélatine.

Mélangez le reste de Philadelphia pour assouplir. Ajoutez les zestes d'environ 1/4 de citron puis la gélatine et mélangez à nouveau.

Pour terminer, ajoutez la pâte à bombe (mélange jaune d'œuf-sucre) en mélangeant doucement.

Coulez la mousse dans un cercle de 18 cm.

Pour obtenir une mousse parfaitement lisse, mettre un film alimentaire bien tendu sous votre cercle puis coulez la mousse. Réservez au congélateur jusqu'au dressage le Jour J.

2) La pâte sucrée

Dans le bol de votre robot muni de la feuille ou dans un saladier, mettre le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et l'œuf.

Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez la farine et pétrissez à vitesse moyenne.

Filmez la pâte et réservez au frais jusqu'au lendemain.

J-1

3) Cuisson du fond de tarte

Étalez votre pâte et foncez un moule à tarte. Coupez l'excédent de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisser.

Réservez votre fond de tarte 1 h au réfrigérateur pour éviter que la pâte se rétracte à la cuisson.

Piquez votre fond de tarte avec une fourchette, enfourner 20 min à 180 °C.

4) Préparation de la crème d'amande

Pendant ce temps, préparez la crème d'amande.

Mélangez le beurre pommade avec le sucre puis ajoutez l'œuf.

Quand le mélange est bien homogène ajoutez la poudre d'amandes.

Bien mélangez.

Garnissez le fond de tarte précuit (même s'il est encore chaud) avec la crème d'amande.

Enfournez à nouveau pendant 20 min à 180 °C.

Réservez jusqu'au complet refroidissement.

5) Préparation du confit de figues

Pelez et hachez les figues grossièrement.

Ajoutez les cuillères d'eau et faites cuire à feu doux pendant 10 min.

Mixez votre confit.

Répartissez cette compotée sur la crème d'amande.

Réservez au frais jusqu'au lendemain.

Jour J

6) Dressage de la tarte

Démoulez votre mousse cheesecake, puis déposez-la congelée au centre de la tarte.

Coupez les figues en quartiers puis disposez-les tout autour de la mousse.

Il est important de décorer quand la mousse est congelée, ça vous évitera de l'abîmer...

Laissez votre tarte décongeler au réfrigérateur (2 à 3 h) ou 1 h à température ambiante.

Sortez votre tarte 30 min avant de la servir pour qu'elle revienne à température ambiante pour mieux la savourer.