

Tarte aux figues

6 personnes

15 minutes

25 minutes

- 1 Pâte sablée
- 15 Figues fraîches
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 2 Oeufs
- 100 g de sucre
- 125 g de poudre d'amandes

Abaissez la pâte sablée. Coupez les figues en rondelles et disposez-les sur la pâte. Battez les oeufs, ajoutez le sucre, la crème fraîche et la poudre d'amandes. Versez le mélange sur les figues. Faites cuire 25mn th 180°.