

CROSTATA DI FICHI BOMBA

(Tarte aux figues et citron)

@chefzanoni_simone

Ingrédients :

Pour un cercle de 24 cm de diamètre

- Environ 25 petites figues (à adapter selon la taille des figues, il faut de quoi remplir le cercle utilisé).
- 6 feuilles de brick.
- 50 g de beurre fondu.

- De la cassonade pour caraméliser la surface de la tarte.

- Des haricots secs (utilisés comme poids pour la cuisson à blanc de la feuille de brick).

Pour la crème :

- 225 g de fromage à tartiner (type Philadelphia ou St Morêt).
- 6 jaunes d'oeuf.
- 160 g de miel.
- 280 g de crème fraîche épaisse.
- 15 g de jus de citron.



Préparation :

Four préchauffé à 180°C

- 1/. Disposer une feuille de papier cuisson sur un plat adapté à la cuisson au four.
- 2/. Faire fondre le beurre, le tiédir.
- 3/. Badigeonner une feuille de brick de beurre fondu puis foncer le cercle placé sur la feuille de papier cuisson.
- 4/. Faire de même avec les cinq feuilles de brick restantes.
- 5/. Préparer deux morceaux de film alimentaire superposés adapté au passage au four et recouvrir les feuilles de brick puis verser des haricots secs afin de remplir le cercle.
- 6/. Placer le cercle au four et cuire environ 25 minutes. Sortir le cercle du four et retirer le film alimentaire et les haricots puis laisse refroidir.
- 7/. Verser la crème fraîche épaisse, le fromage à tartiner, le miel, les jaunes d'oeuf et le jus de citron dans le bol d'un robot couteau et mélanger.
- 8/. Couper la tête et la base des figues en essayant de leur donner un hauteur identique et les disposer en rosace sur le fond de feuilles de brick cuit.
- 9/. Baisser la température du four à 95°C.
- 10/. Verser les trois quarts de la crème précédemment réalisée sur les figues puis tapoter doucement le cercle sur le plan de travail.
- 11/. Verser le reste de crème sur les bords de la tarte et cuire au four pendant 1 heure à 1 heure 15 environ. L'appareil de la tarte doit être figée comme une crème brûlée.
- 12/. Sortir la tarte du four et la laisser refroidir au moins trois ou quatre heures.
- 13/. Retirer le cercle et déposer la tarte sur un plat de présentation.
- 14/. Déguster tel quel ou pour une tarte plus gourmande encore, saupoudrer la surface de cassonade puis caraméliser à l'aide d'un chalumeau.