

Tarte à la frangipane et aux fruits

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour 1 tarte

1 pâte sablée (partiellement précuite à blanc (voir recette de base))
125 grammes de beurre (à température ambiante)
125 grammes sucre impalpable (+ un peu en plus)
125 grammes d'amandes (en poudre)
25 grammes de farine
2 œufs
1 cuillère à soupe de rhum
6 figues fraîches (coupées en deux ou d'autres fruits, comme des abricots, des prunes, des poires)
2 cuillères à soupe d'amandes effilées

Méthode de préparation

1. **Mélangez le beurre et le sucre glace avec un batteur électrique ou un robot de cuisine.**
2. **Ajoutez la poudre d'amande, la farine, les œufs et le rhum. Mélangez à nouveau brièvement.**
3. **Versez ce mélange sur le fond de tarte et garnissez de figues (ou d'autres fruits coupés en tranches).**
4. **Parsemez d'amandes effilées.**
5. **Faites cuire 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**
6. **Laissez refroidir complètement et saupoudrez éventuellement de sucre glace.**