




# 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 figes 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 figes (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.