

# Tarte fine aux figues congelées et miel de romarin : le secret d'un croustillant parfait

---

## Ingrédients nécessaires

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 500g de figues surgelées
- 30g de poudre d'amande ou chapelure fine
- 2 cuillères à soupe de sucre cassonade
- Miel de romarin de qualité
- Quelques branchettes de romarin frais
- Une poignée de noix concassées

## Préparation de la base

- Piquez la pâte feuilletée à la fourchette sur toute sa surface.
- Recouvrez la pâte de papier cuisson et de billes de cuisson (ou poids).
- Enfourez pour une pré-cuisson à blanc de 10 à 12 minutes à 200°C pour éviter que la pâte ne détrempe.

## Préparation des figues

- Ne décongelez jamais les figues avant la cuisson pour éviter qu'elles ne rendent trop d'eau.
- Coupez les figues encore surgelées en quartiers ou en fines tranches pour une découpe nette sans écraser la chair.

## Montage et cuisson

- Saupoudrez le fond de tarte pré-cuit avec la poudre d'amande ou la chapelure pour absorber l'excès de jus des fruits.
- Disposez les quartiers de figues surgelées sur le fond de tarte.
- Saupoudrez d'un mélange de sucre cassonade et de poudre d'amande pour favoriser la caramélisation.
- Ajoutez les noix concassées et les branchettes de romarin frais sur le dessus.
- Enfourez à 200°C-210°C pour une cuisson rapide qui assure un feuilletage croustillant sans trop cuire les fruits.

## **La touche finale**

- À la sortie du four, versez un filet généreux de miel de romarin sur la tarte.
- Servez immédiatement pour profiter des arômes délicats du miel et du contraste avec le croustillant de la pâte.