

Cours dispensé par
La Maison Tourangelle
9, route des grottes pétrifiantes
37510 Savonnières
Tél. 02 47 50 30 05
Fax : 02 47 50 30 94
www.lamaisontourangelle.com



Tatin de figes caramel de beurre salé



4

Ingrédients :

Caramel

120g de sucre en poudre

10cl d'eau

0g de beurre demi-sel

4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

Tatin de figes

10 figes violettes

Caramel liquide

Pâte feuilletée (1 disque à fond de tarte)



Recette :

Mettre le sucre et l'eau à feu vif jusqu'à l'obtention d'un caramel brun, retirer du feu et incorporer le beurre, remuer, fonte complète et remettre à feu doux, ajoutez la crème et lisser l'appareil.

Déposer le caramel au fond de vos moules à tarte et ranger vos figes coupées en quartier. Recouvrir d'un disque de feuilletage et placez au four (200°) pendant 15 minutes.

Retirez et mettre à refroidir, au moment de servir, passez les moules au four, retournez dans votre assiette et nappez de caramel.

