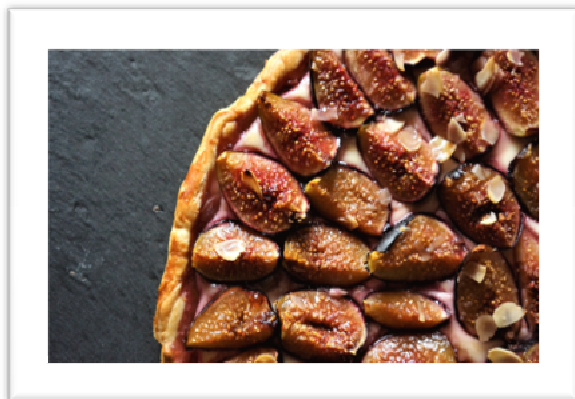




Toque & Tablier



## **Tarte moelleuse aux figes**

**Atelier P'tits marmitons : 6-8 ans**

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 15 minutes**

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **Le primeur :**

- 480 g de figes
- Quelques zestes de citron vert (facultatif)

#### **L'épicier :**

- 1 cuillère à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe de sucre
- Une pâte feuilletée
- 2 poignées d'amandes effilées

#### **Le crémier**

- 250 g ou 5 cuillères à soupe de mascarpone

1. Préchauffez votre four à 180°. Faites laver les figes par votre enfant et coupez vos figes en 4. Réservez.
2. Renversez le mascarpone dans une jatte par votre enfant, faites lui ajouter le sucre et laissez-le mélanger avec un batteur électrique.
3. Sur une plaque de cuisson, faites-lui étaler la pâte, remontez légèrement les bords. Avec une cuillère, laissez-le recouvrir le mélange mascarpone-sucre en laissant un bord de 2 cm libre. Faites-lui poser les figes, côté peau sur la pâte, toutes dans le même sens.
4. Faites-lui ajouter les amandes uniformément puis le miel. Enfourez pour 15 minutes.
5. Pendant ce temps, zestez la peau du citron vert, émincez-la (c'est-à-dire en minces filets). Répartissez-les sur la tarte tout juste sortie du four, envoyez tiède !

