

TARTE AUX FIGUES ET AU FROMAGE DE CHÈVRE, GLAÇAGE AU CITRON



Par

Yotam Ottolenghi

Dans

**Ep.04 - Ottolenghi,
voyage en Israël**

INGRÉDIENTS :

- 150 g de fromage de chèvre frais
- 85 g de sucre glace
- 1/2 c. à café de zeste d'orange
- 1 c. à soupe de feuilles de thym ciselées, plus des feuilles cueillies pour la garniture
- 2 œufs battus
- 100 g d'amandes en poudre
- 600 g de figues mûres, coupées en deux
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 1/2 c. à soupe de jus de citron
- POUR LA PÂTE AU LEVAIN
- 265 g de farine, plus extra pour le plan de travail
- 50 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de levure chimique
- Zeste d'1/2 citron
- 2 œufs moyens battus
- 60 ml d'eau
- 1 pincée de sel
- 75 g de beurre doux à température ambiante coupé en cubes de 2 cm
- Huile de tournesol pour graisser

RECETTE :

1. Préparez la pâte. Dans le bol d'un robot ménager, mélangez à vitesse lente la farine, le sucre, la levure et le zeste de citron pendant 1 min.
2. Toujours à vitesse lente, ajoutez les œufs et l'eau, mélangez quelques secondes puis pétrissez la pâte 3 min à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se forme. Ajoutez le sel, puis le beurre en plusieurs fois jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé dans la pâte. Continuez à travailler la pâte pendant 10 min. à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, élastique et brillante.
3. Placez la pâte dans un saladier graisser d'huile de tournesol, couvrez d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur au moins 30 min., toute une nuit au mieux.
4. Préchauffez le four à 170°C (th. 5-6).
5. Préparez la crème au fromage de chèvre. Dans un saladier, fouettez le fromage de chèvre

PRÉPARATION : 6 personnes Facile

frais, 10 g de sucre glace, le zeste d'orange, le thym, 1 1/2 des 2 œufs battus jusqu'à obtenir une consistance lisse. Incorporez les amandes et mélangez jusqu'à obtenir une consistance épaisse et lisse. Réservez.

6. Farinez le plan de travail, abaissez la pâte sur une épaisseur de 5-6 mm. Coupez les bords pour obtenir un carré uniforme de 28 x 28 cm. Une fois le carré obtenu, roulez la pâte autour du rouleau puis déposez-la sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.
7. Garnir le fond de tarte de crème au fromage de chèvre en prenant soin de laisser des bords de 1 cm. Badigeonnez la bordure de pâte avec l'œuf restant.
8. Disposez les figues en les faisant légèrement se chevaucher.
9. Saupoudrez les figues de sucre en poudre et recouvrez la tarte de papier aluminium. Laissez reposer 20 min dans un endroit chaud.
10. Retirez le papier aluminium et enfournez pour 30 min jusqu'à ce que les figues soient caramélisées et le bord de tarte doré.
11. Pendant ce temps, préparez le glaçage au citron. Dans un bol, fouettez le sucre glace avec le jus de citron.
12. Une fois la tarte aux figues cuite, appliquez le glaçage par petites touches sur les figues chaudes.
13. Saupoudrez de feuille de thym fraîches.
14. Dégustez la tarte encore chaude ou à température ambiante.

+ Vous pouvez remplacer la pâte au levain par de la pâte feuilletée pur beurre et les figues par des prunes.