

Préparation des figues en vue de faire une tarte

Cette préparation permet de faire une tarte ou de faire congeler les figues et les sortir plus tard pour faire une tarte.

Mode opératoire pour préparer 2 moules à tartes

- 2,400kg de figues
- 0,400kg de sucre
- 1 gousse de vanille
- Peser figues et sucre
- laver et égoutter les figues
- les équeuter et les couper en 4 ou 5 morceaux que vous déposez dans le récipient à macération
- mettre le sucre en plusieurs fois, puis la vanille.
- Pendant la macération touiller de temps en temps.
- Temps de macération : 12heures en comptant la nuit.
- La macération terminée, faire cuire les figues avec le jus pendant 30 minutes et les égoutter.
- Le liquide peut servir de boisson.

Cuisson direct :

- Après cuisson des figues on peut faire directement la tarte, temps de cuisson environ 30min à 200°C.
- On peut aussi congeler les figues cuites pour les utiliser ultérieurement.

Congélation des figues cuites :

- Utiliser vos moules à tartes qui seront utilisés pour faire la tarte, les recouvrir d'un plastique alimentaire, répandre de la farine.
- Placer une couche de figues cuites
- Laisser refroidir et placer (**moule et figues**) au congélateur.
- La congélation terminée démouler les figues et les emballer dans l'aluminium pour stoker au congélateur. Récupérer le moule.

Faire la tarte à partir des figues congelées :

- Confectionner ou acheter la pâte et la placer sur le moule.
- Sortir les figues du congélateur.
- Enlever l'aluminium et placer les figues sur la pâte.
- Mettre au four 30min à 200°C