

TARTELETTES AUX FIGUES ET CRÈME AU CHOCOLAT BLANC, SIROP DE PORTO

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 min | CUISSON : 30 min | REPOS : 4 h | FACILE | COÛT UN PEU CHER

TECHNIQUE : *La ganache au chocolat blanc*

LES INGRÉDIENTS À PRÉPARER

- ★ 1 gousse de vanille
- ★ 10 cl de crème liquide
- ★ 150 g de chocolat blanc

- ★ 125 g de sucre semoule
- ★ 250 g de farine
- ★ 1 œuf
- ★ 125 g de beurre demi-sel
- ★ 2 douzaines de figues
- ★ 15 cl de porto rouge

LES USTENSILES À RASSEMBLER

- ★ 1 couteau pointu
- ★ 1 spatule en bois

- ★ 1 rouleau à pâtisserie
- ★ Moules à tartelettes (environ 15 cm de diamètre)

POUR LA TECHNIQUE

POUR LA RECETTE

LES CONSEILS POUR RÉUSSIR

- Choisissez si possible des figues de Soliès (disponibles en fin d'été-début d'automne).
- Choisissez un chocolat blanc de grande marque.

D'AUTRES IDÉES DE RECETTES AVEC DE LA GANACHE AU CHOCOLAT BLANC

Friture de Pâques, tartes framboises et fraises...



1 Préparez la pâte sablée. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine et l'œuf jusqu'à ce que vous obteniez un sable jaune. Ajoutez le beurre et malaxez : vous devez obtenir une pâte homogène. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur une épaisseur de 2 mm. Découpez des disques d'environ 15 cm de diamètre et disposez-les dans les moules à tartelettes. Enfournez et faites cuire à blanc pendant 15 min environ. Il faut que la pâte soit uniformément dorée. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.



2 **Préparez la ganache au chocolat blanc.** Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines se trouvant à l'intérieur. Mélangez-les avec la crème dans une casserole. Portez à ébullition et versez sur le chocolat blanc dans un saladier. Laissez le chocolat avec la crème pendant 1 à 2 min avant de mélanger à l'aide d'une spatule en bois. Répartissez la ganache sur les fonds de tarte. Laissez reposer 4 h au réfrigérateur.

3

Préparez le sirop de porto. Versez le porto dans une casserole, portez à ébullition et laissez réduire de moitié. Gardez à température ambiante. Rincez les figes et séchez-les. Retirez le pédoncule et coupez les figes en deux.

**4**

Sur des assiettes à dessert, placez au centre les fonds de tarte, puis disposez dessus les demi-figes en rosace. Entourez d'un trait de sirop de porto et servez aussitôt.