



Crostade de figes à la frangipane aux noix et au miel
Une recette de Philippe Rogé, chef de la marque Rosières

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 25 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de pâte feuilletée
- 100 g de beurre
- 100 g de poudre de noix
- 50 g de miel
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)
- 300 g de figes fraîches
- 1 œuf (pour la dorure)
- QS de miel

1. Étaler la pâte feuilletée en deux cercles d'environ 22 cm de diamètre et 3 mm d'épaisseur et poser un cercle de pâte sur une plaque à pâtisserie préalablement recouverte de papier sulfurisé.

2. Humidifier légèrement le pourtour de la pâte à l'aide d'un pinceau.
Dans le deuxième cercle, découper un cercle central à environ 2 cm des bords.
3. Retirer la couronne externe de 2 cm et la déposer délicatement sur le cercle de pâte de la plaque en faisant coïncider les bords extérieurs.
4. Battre l'œuf et à l'aide d'un pinceau, badigeonner délicatement de la dorure sur la pâte. Laisser reposer 1/2h au réfrigérateur.
5. Pendant ce temps préparer la frangipane en mélangeant le beurre pommade, la poudre de noix, le miel, le sucre, la farine et le rhum. Réserver.
6. Tailler les figues en deux. Réserver. Préchauffer un four en chaleur pulsée à 200°C.
7. Cuire le disque de pâte pendant environ 25 minutes. Retirer du four, écraser un peu l'intérieur de la croustade et recouvrir d'environ 1 cm de frangipane.
8. Disposer les 1/2 figues en rosace à quasiment la verticale sur la crème.
9. Remettre la croustade à cuire au four (baissé à 170°C) pendant environ 15 minutes. Servir en versant un peu de miel chaud sur le dessus.