

Four multifonctions HydraCook / Four vapeur combiné  
Temps de préparation : 20 min  
Temps de cuisson : 20 min

## Tarte fine aux figues

Pour 6 tartelettes

### Panier de courses

24 figues  
1 pâte feuilletée  
1 noix de beurre  
30 g de sucre en poudre

### Matériel

1 emporte-pièce  
1 plat multi usage PerfectClean ou une  
plaque à pâtisserie

### Déroulé de la recette

Laver et essuyer les figues puis les tailler en 4 ou en 6 quartiers.  
A l'aide de l'emporte-pièce, découper en 6 la pâte feuilletée et piquer à la fourchette.  
Poser les *abaisses* sur le plat PerfectClean et disposer les fruits.  
Faire fondre le beurre. Napper les figues de beurre fondu et parsemer de sucre en poudre.

### Four multifonctions HydraCook

Préchauffer le four à 200°C.  
Programmer le four : Mode de cuisson HydraCook + Chaleur tournante / 200°C / 1 diffusion automatique d'humidité – 15 à 20 min en fonction de la maturité des figues.

### Four vapeur combiné

Préchauffer le four à 200°C.  
Programme personnalisé – Créer le programme :  
Etape 1 : Cuisson combinée / Chaleur tournante / 180°C / 30% d'humidité / 6 min.  
Etape 2 : Cuisson combinée / Chaleur tournante / 180°C / 0% d'humidité / 9 à 12 min.

### Déguster les tartes tiédies.

### Le petit lexique

*Abaisse* : nom de toute les pâtes étalées au rouleau ou biscuit souple de faible épaisseur. On peut parler d'abaisse de génoise.

### Astuces du Chef

En fin de cuisson, vous pouvez napper les figues d'une cuillère de miel.  
Si vos figues sont très mûres, parsemer une cuillère à soupe de poudre d'amande sur la pâte feuilletée avant de disposer les fruits pour absorber l'excédent de jus.