

# TARTE CONFITURE DE FIGUES

- 100 g de beurre coupé en morceaux
- 50 g de poudre d'amande
- 100 g de farine
- 50 g de sucre
- 180 g de confiture de figues, maison!!

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients sauf la confiture, jusqu'à l'obtention d'une boule homogène. Filmez-la et réservez au frigo pendant au moins 30 minutes.

Préchauffez votre four à 190°C.

Étalez la pâte et foncez un moule, ou comme moi un cadre de 20 x 20 cm avec les 2/3 de la pâte.

Ajoutez par-dessus la confiture de figues.

Avec le reste de la pâte, formez des fines bandes et posez-les en quadrillage sur la confiture.

Enfournez pour 30 à 40 minutes en surveillant la cuisson.