

# Tarte à la cannelle et aux figues



**Pour 6 personnes**

 **15 minutes**

 **35 minutes**

**Facile**

## INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte feuilletée  
pur beurre

1 kg de figues noires

1 jaune d'œuf

25 g de beurre

25 g de sucre en poudre

1 poignée d'amandes effilées

- 1** - Préchauffer le four à 190°C.
- 2** - Dérouler la pâte et la déposer dans un moule.  
Piquer le fond avec une fourchette.
- 3** - Rincer et sécher les figues.  
Couper les en 4 dans la hauteur.  
Ranger les quartiers sur la pâte en mettant la peau en dessous.
- 4** - Parsemer de sucre et de noisettes de beurre.  
Dorer les bords avec un jaune d'œuf.  
Parsemer d'amandes effilées.
- 5** - Enfourner pendant 35 minutes.  
Servir tiède.

