**Tarte amandine de l'automne**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**La pâte à tarte :
– 195 g de farine**
**– 20 g de sucre en poudre**
**– 35 g de sucre glace**
**– 20 g d’**[**amandes**](https://recettes.de/amande)**en poudre**
**– 90 g de beurre**
**– 1 œuf**

**1 cercle à tarte de 28 cm de Ø**

Préparer la [pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee) suivant la recette de la pâte [**sablée Kayser à l’amande**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-kayser-a-lamande/).
Étaler la pâte au rouleau.
Foncer le cercle et piquer la pâte à la fourchette.
Couvrir et réserver au frais.

**La garniture :
- 500 g de** [**figues**](https://recettes.de/figues) **sèches
- 1 sachet de thé aux fruits rouges**
**- 100 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs) **- 2 càs de rhum**
**- 40 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)
**- 3 œufs**
**- 60 g de cassonade**
**- 300 g de crème fleurette**
**- 60 g d'amandes en poudre**
**- 1 càc de Maïzena**

**Préchauffage du four à 180°C **

1 heure avant de préparer la tarte.
Retirer la queue des figues.
Préparer le thé avec le sachet et le verser bouillant sur les figues pour les réhydrater.
Faire tremper les raisins dans l'eau bouillante, les égoutter et les laisser macérer dans le rhum.
Mélanger au fouet les œufs et la cassonade.
Ajouter les amandes en poudre, la crème et la Maïzena et bien mélanger pour avoir une crème lisse.
Lorsque les fruits ont bien gonflé, égoutter soigneusement les figues et les couper en lamelles.
Égoutter les raisins et garder le rhum de macération.
Étaler les raisins sur le fond de tarte.
Disposer sur le dessus les figues reconstituées et intercaler les cerneaux de noix.
Couvrir avec la crème aux amandes.
Enfourner pour 35 minutes.
Laisser refroidir sur une grille.
Nous avons trouvé la tarte encore meilleure le lendemain.