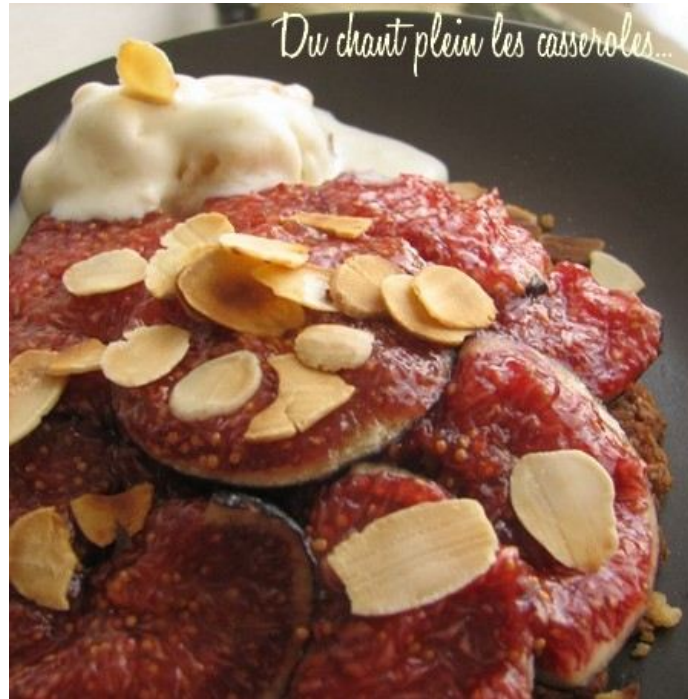


Figes rôties au miel sur un sablé aux amandes et à l'huile d'olive, glace au lait d'amandes



Pour les sablés :

- 20 g d'amandes effilées ou entières
- 20 g de beurre salé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 40 g de farine
- 10 g de cassonade
- 1 pincée de cannelle en poudre

Pour la garniture :

- 6 petites figes mûres à point
- 1 c. à soupe de miel
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 2 c. à soupe d'amandes effilées
- de la glace au lait d'amandes François Théron (chez Picard)

1. Préchauffez le four à 200° (thermostat 6-7). Dans un robot, mélanger les 40g d'amandes effilées, le beurre salé bien froid, la farine et la cassonade, l'huile d'olive, la cannelle. Actionnez le robot par à-coups de manière à obtenir une sorte de pâte à crumble.

2. Prenez 2 moules à tartelette individuels et tassez la pâte obtenue dans les fonds (inutile de beurrer s'ils sont anti-adhérents). Enfournez pour 10 minutes environ en surveillant bien la cuisson. Sortez les sablés du four, laissez tiédir et sécher un peu avant de les démouler sur une grille (ils sont très friables et risquent de se casser si on les démoule dès la sortie du four). On peut confectionner ces sablés d'avance, c'est encore mieux, ils sont beaucoup moins fragiles et plus croquants le lendemain.

3. Chauffez à nouveau le four, sur position gril. Disposez les sablés (tièdes ou froids) sur une plaque. Coupez 5 figes en quatre, la fige restante en deux (dans la largeur). Disposez les quartiers en rosace sur les sablés, côté peau vers le bas. Terminez en mettant une moitié de fige au centre de chaque tartelette (toujours côté peau vers le bas).

4. Comprimez légèrement les fruits pour qu'ils couvrent les sablés de manière homogène et adhèrent bien (à l'aide d'un film alimentaire posé sur les tartelettes, par exemple). Puis arrosez de miel et passez au gril quelques minutes.

5. A part, faites griller les 2 c. à soupe d'amandes effilées à la poêle, à sec.

6. Dressez les tartelettes sur des assiettes et servez avec une boule de glace au lait d'amandes.



© *Du chant plein les casseroles...*

<http://www.nataliakriskova.com/article-12875319.html>