

TARTA FINA A LES FIGUES DEL CONFLENT

Ingredients per a 8 persones:

- 400 g de pasta mantegada (o de pasta fullada ja feta)
- 1 kg de figues negres
- 200 g de mel de garriga
- 60 g de mantega salada

Pasta mantegada:

- 250 g de farina
- 75 g d'ametlles en pols
- 1 pessic de sal
- 50 g de sucre en pols
- 125 g de mantega
- 1 ou sencer

Prepareu la pasta mantegada amb un robot i afaïçoneu un disc o un rectangle segons el plat que utilitzareu. Poseu-la almenys una hora a la nevera, embolicada en un film de plàstic transparent.

Escalfeu el forn a 185°.

Renteu i tal·leu les figues en creu per a fer com una flor.

Escalfeu la mel al bany maria, afegiu-hi la mantega salada fosa amb un fuet, reserveu.

Esteneu la pasta mantegada (3 mm de gruix), punxeu-la amb una forquilla.

Unteu la pasta al pinzell amb la barreja de mantega i mel, poseu les figues part tallada cap a dalt i fiqueu al forn.

La tarta ha de coure uns 30 minuts (menys per la pasta fullada) fins que les vores estiguin ben daurades.

Serviu-teu amb una bola de gelat o de granitat segons els vostres gustos.

La tarta fina també se pot fer amb pomes Reina de reinetes.

