# [Mini tartelettes aux noix et aux figues](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/326296/1380980258/mini_tartelettes_aux_noix_et_aux_figues.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mini tartelettes aux noix et aux figues |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| -  | Difficile |  |

 |
| **Préparation :** 45 mn **Cuisson :** 20 mn **Repos :** 0 mn  |

**Pour 8 personnes :**  Pour 24 mini tartelettes de 2,5 à 3 cm de diamètre :  Pour la pâte :  180 g de farine  80 g de beurre  1 jaune d'œuf  3 cuillères à soupe d'eau froide  1 cuillère à soupe de sucre  1 pincée de sel  quelques légumes secs pour la cuisson  Pour la garniture :  5 [figues](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/136/figue.shtml) violettes fraîches  100 g de cerneaux de [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) (si les [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) sont très fraîches, les peler)  100 g de crème épaisse  80 g de sucre roux  1 œuf  Pour la décoration :  24 cerneaux de [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) (si les [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) sont fraîches, les peler)  100 g de sucre en poudre  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Préparer la pâte en pétrissant tous les ingrédients à la main.  |
|  |  2     Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Etaler la pâte assez finement et garnir chaque cavité d'un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à mini tartelettes (2,5 à 3 cm de diamètre). [Piquer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/97/piquer.shtml) à la fourchette et remplir de légumes secs. Cuire pendant 8 minutes. Retirer les légumes secs.  |
|  |  3     Préparer la garniture : [hacher](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/74/hacher.shtml) assez grossièrement les cerneaux de [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) et les [figues](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/136/figue.shtml) lavées et essuyées, ajouter la crème, l'œuf, le sucre et bien mélanger.  |
|  |  4     Remplir chaque tartelette d'une cuillère à café de l'[appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml) précédent. Cuire 12 minutes au four. Laisser refroidir.  |
| Mini tartelettes aux noix et aux figues |  5     Faire un caramel à sec dans une casserole antiadhésive avec 100 g de sucre. Déposer un cerneau de [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) sur chaque tartelette et verser un peu de caramel encore chaud dessus.  |

 |