Crostata di fichi e crema frangipane

Una crostata semplice ma molto golosa; i fichi caramellano durante la cottura e diventano dolcissimi e succosi, quasi “marmellatosi”.
La crema frangipane ha una consistenza molto simile alla crema pasticcera (un po’ meno densa però) ma un sapore più ricco. E’ composta da burro, tuorli e farina di mandorle. E’ un’ottima base per le torte di frutta.

Ingredienti:

- mezza dose di pasta frolla come da ricetta base (preparata usando 250 gr di farina e 1 solo uovo)
- 60 gr burro a temperatura ambiente
- 60 gr zucchero semolato per la crema + 60 gr per i fichi
- 1 tuorlo d’uovo
- 1 cucchiaio di miele liquido
- 40 gr mandorle, tostate e tritate finemente
- 12-15 fichi freschi ben maturi, grandi (o circa 30 se molto piccoli)
- il succo di un limone

Preparare la pasta frolla e farla riposare in frigorifero per circa mezz’ora, poi stenderla bene nella tortiera a fondo apribile e rimettere in frigorifero.
Preparare la crema frangipane: nel mixer con gancio a foglia montare il burro con lo zucchero (60gr) finché non risulta molto spumoso. Aggiungere il tuorlo e il miele e continuare a montare per un minuto. Aggiungere le mandorle tritate e mescolare.

Stendere sulla pasta frolla livellando bene con un leccapentole.

Rimettere in frigorifero.
Lavare ed asciugare i fichi, togliere i piccioli e tagliarli in 4 nel senso della lunghezza (o a metà se sono molto piccoli). Versarli in una boule e cospargerli con lo zucchero (60gr) e il succo di limone. Mescolare bene e lasciare in infusione per circa 10 minuti.

Prelevare i fichi con le dita (scolando dall'eccessivo succo che potrebbero formare durante l'infusione) e stenderli a raggiera sulla torta, con la polpa ovviamente verso l'alto, fino a ricoprire tutta la superficie della crema.

Se avete fichi a sufficienza, potete anche sovrapporli leggermente in modo da rendere il sapore più ricco. L’importante comunque è ricoprire bene la superficie. Preriscaldare il forno a 180° dopodiché cuocere la torta per 35-40 minuti, finché i fichi non si caramellano e la pasta frolla non assume un bel colore dorato.
Estrarre dal forno e lasciare raffreddare nella tortiera per circa mezz’ora.
E’ ottima se servita ancora tiepida, oppure a temperatura ambiente (non fredda).
Si può accompagnare con panna montata (magari non troppo soda).