

Tattin de higos frescos con crema de fría de vainilla

Hoy vamos a hacer una tarta a base de higos frescos y una base de hojaldre. La particularidad de tattin es que el hojaldre se pone encima de la fruta, y una vez horneado se le da la vuelta. Además haremos un salsa de vainilla o crema inglesa.

¿Qué?

- 1 docena de higos frescos
- 1 plancha de hojaldre para hornear (la podemos encontrar en cualquier supermercado)
- 8 cucharadas de azúcar
- 1 molde redondo para tartas, antiadherente, de 20 cm de di-metro aproximadamente.

Para la crema de vainilla

- 1 litro de leche
- 100 grs de nata
- 6 yemas de huevo
- 3 vainas de vainilla
- 250grs de azúcar

¿Cómo?

Ponemos la leche y la nata a hervir con las vainillas abiertas por la mitad. Cuando hierva retiramos la olla del fuego y dejamos que se enfríe a temperatura ambiente. Por otro lado mezclaremos las yemas y el azúcar en un bol.

Mientras se enfría la leche preparamos la tarta. Espolvoreamos el azúcar en el fondo del molde y colocamos los higos cortados a la mitad por encima.

Cortamos el hojaldre del mismo diámetro que el molde y lo colocamos a modo de tapa, encima de los higos. Lo pinchamos con la punta de un cuchillo y horneamos a 180°C en el horno previamente precalentado. Nos tardará unos 20 minutos.

Mientras terminamos la salsa: mezclamos la leche con las yemas y el azúcar en la misma olla donde la hemos hervido. La llevamos otra vez al fuego suave y removiendo constantemente la subimos a 85°C.

Si no tenemos un termómetro la retiramos en cuanto notemos que empieza a espesar. La colamos en un recipiente y la dejamos enfriar en el frigorífico.

Sacamos la tarta del horno y la dejamos reposar unos minutos. Le damos la vuelta con un palo y la servimos templada, con la salsa de vainilla en una jarrita como acompañamiento y... listo!