# TATIN AUX FIGUES ET JAMBON CRU, GLACE AU SAINT-MARCELLIN

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Temps d'attente : 1 heure à 1 nuit

## Ingrédients

### Pour la glace au Saint-Marcellin
200 ml de lait entier
3 Saint-Marcellin
25 cl de crème liquide entière froide
1 c. à café de poivre 5 baies moulu
1 c. à café de miel
1 c. à café de sel

### Pour la tatin
12 figues
30 g de beurre salé + 1 noix pour le moule 100 g de sucre
1 branche de romarin
4 tranches de jambon cru
1 pâte brisée

**Pour la glace :** versez le lait, le miel et les Saint-Marcellin coupés en morceaux dans une casserole et mettez à chauffer à feu doux en mélangeant, jusqu'à ce que les fromages soient fondus. Mixez en ajoutant sel et poivre puis laissez refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.

Fouettez la crème au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit ferme, incorporez-la à la préparation précédente. Si vous avez une sorbetière, faites turbiner la préparation le temps indiqué par la machine et placez au congélateur le temps de préparer la tatin. Sans sorbetière transvasez simplement la préparation dans une boîte et faites prendre au congélateur pendant 1 nuit.

**Pour la tatin :** préchauffez le four à 180°C. Mettez le sucre à chauffer dans une casserole, et quand il caramélise, ajoutez le beurre en dés et les aiguilles de romarin hachées, mélangez pendant 1 minute sur le feu pour obtenir un caramel crémeux puis versez dans le fond d'un petit plat à tarte beurré. Disposez en rosace les figues découpées en rondelles. Recouvrez avec les tranches de jambon cru puis ajoutez la pâte et rabattez les bords à l'intérieur du moule. Piquez la surface à l'aide d'une fourchette. Enfournez pour 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Attendez 5 minutes, puis retournez la tarte sur un plat de service et servez avec la glace au Saint-Marcellin.

**Astuce :** pour préparer une pâte maison, mélangez 150 g de farine avec 75 g de beurre salé puis ajoutez un peu d'eau froide pour former une boule de pâte.

Recette et stylisme : Annelyse Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel