

## Πανεύκολη τάρτα (galette) λαδιού με φρέσκα σύκα, χωρίς ταρτιέρα

**Μερίδες:** 6-8 κομμάτια **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50-60 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

Φυλάμε την τάρτα καλυμμένη σε θερμοκρασία δωματίου για 3 μέρες.

### Υλικά για τη ζύμη:

- 100 γρ. νιφάδες βρώμης
- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 γρ. καστανή ζάχαρη ή ζάχαρη καρύδας
- ½ κ.γ. αλάτι
- ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι
- 70 ml ελαιόλαδο & επιπλέον για το λάδωμα της ζύμης
- 130 ml φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη

### Υλικά για την γέμιση & το σερβίρισμα:

- 500 γρ. φρέσκα σύκα
- 40-70 γρ. καστανή ζάχαρη ή ζάχαρη καρύδας (αναλόγως πόσο γλυκιά θέλουμε τη γέμιση)
- 1 κ.σ. φρέσκο χυμό λεμονιού
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 2 κ.σ. φιλέ αμυγδάλου

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Αλέθουμε καλά τη βρώμη σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) για να φτιάξουμε αλεύρι βρώμης και το μεταφέρουμε σε μπολ.

2) Προσθέτουμε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τη ζάχαρη, το αλάτι και το ξύσμα λεμονιού και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τα 70 ml ελαιόλαδο και το φυτικό ρόφημα και ανακατεύουμε με τα χέρια μας μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη. Τυλίγουμε με λαδόκολλα και αφήνουμε στην άκρη ή βάζουμε στο ψυγείο αν η κουζίνας μας είναι πολύ ζεστή.

3) Ετοιμάζουμε τα σύκα. Αν χρειάζεται τα πλένουμε και τα στεγνώνουμε, μπορούμε να τα αφήσουμε με τη φλούδα ή χωρίς (ό,τι προτιμούμε) και κόβουμε τα κοτσανάκια τους.

Τα κόβουμε σε τέταρτα ή μικρότερα κομμάτια αν είναι πολύ μεγάλα. Τα βάζουμε σε μπολ.

4) Προσθέτουμε τη ζάχαρη, τον χυμό λεμονιού και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε απαλά.

5) Ανοίγουμε τη ζύμη με πλάστη πάνω στη λαδόκολλα, σε δίσκο πάχους 1-2 εκ. και τη μεταφέρουμε σε ταψί φούρνου. Απλώνουμε τη γέμιση με τα σύκα στην επιφάνειά της, αφήνοντας περιθώριο στις άκρες και διπλώνουμε γύρω γύρω τη ζύμη. Λαδώνουμε ελαφρά το “γείσο” της ζύμης.

6) Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα για 50-60 λεπτά. Βγάζουμε από το φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει ιδανικά σε θερμοκρασία δωματίου για να μπορούμε να κόψουμε κομμάτι. Αν θέλουμε πασπαλίζουμε με φιλέ αμυγδάλου και σερβίρουμε.