

Tarte salé aux figues

Quel plaisir pour les papilles cette alliance de figues et de chèvre !
Une tarte incontournable à réaliser avec de belles figues de saison.

Pour réaliser une tarte :

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 9 figues
- 1 buche de chèvre
- 2 c à soupe de crème fraîche
- Des pignons de pin
- 1 c à soupe de miel
- Du thym



Réalisation :

Mettre la pâte brisée dans le moule à tarte et la piquer.

Enlever la queue des figues, les couper en lamelles.

Pareil avec la buche de chèvre.

Étaler la crème fraîche au fond de la pâte.

Disposer les lamelles de figues et de chèvre en alternant.

Parsemer de pignons de pin et de thym.

Faire cuire 25 à 30 min à 200°C.

Avant de servir, arroser le dessus de la tarte de miel.

Bonne dégustation !