

TARTELETTE AU CHEVRE ET AUX FIGUES FRAICHES



Pour 6 personnes
Ingrédients !

1 pâte feuilletée pure beurre
200 g de fromage de chèvre frais
6 figues violettes
Crème fraîche liquide
Thym
Miel

Garnir de pâte feuilletée 6 moules à tartlettes individuelles (10 cm de diamètre environ). Piquer la pâte avec une fourchette.

Dans un bol, détendre le chèvre frais avec de la crème fraîche liquide. Saler légèrement et poivrer.

Répartir la préparation sur la pâte feuilletée.

Couper les figues en tranches et les disposer en rosace sur chaque tartlette. Parsemer de thym et d'un filet de miel. Saler et poivrer.

Faire cuire au four à 180° pendant 30 minutes.

Servir avec une salade verte.