

Tarte Blanche aux Figs et à la Fourme d'Ambert

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| - PÂTE FEUILLETÉE | 1x |
| - FIGUE(S) | 5 noires de Caromb |
| - FOURME D'AMBERT | 125-150g |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 2-3 c à soupe |
| - MIEL | |
| - ORIGAN | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson.
- Recourbez un peu les bords puis nappez le centre de crème épaisse. Poivrez et saupoudrez d'origan.
- Coupez ensuite la fourme en fines tranches et répartissez-les sur toute la surface.
- Tranchez alors les figues en 2 ou 4 et déposez sur le fromage. Nappez avec un peu de miel.
- Enfournez au four pendant 15-20 minutes afin que la pâte soit cuite.
- Découpez en portions, nappez une nouvelle fois avec un peu de miel et servez sans attendre.

