

## *Tarte Feuilletée aux Figs et Roquefort*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- PÂTE FEUILLETÉE
- OEUF(S) 4
- CRÈME FRAÎCHE 125g
- PERSIL
- ROQUEFORT 125g
- FIGUE(S) 6-8 (Noires de Caromb)
- SEL
- POIVRE

### **Recette:**

- Etalez la pâte feuilletée dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez le fond avec une fourchette.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la crème, le persil, sel et poivre.
- Coupez le roquefort en dés et répartissez-le sur le fond de tarte.
- Versez ensuite le mélange aux œufs sur le tout.
- Ôtez la queue des figues et coupez-les en deux. Disposez-les sur la tarte côté chair vers le haut.
- Enfourez au micro-onde, position CRISP, pendant 15-16 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir.
- Servez tiède ou froid avec une salade verte.

### **Remarque:**

Accompagnez d'une salade.

