

Tarte froide aux Figues, Chèvre et Miel

Nombre de personnes: 10-12

Temps de préparation: 1heure

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	200g frais
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	5-6 rondelles de bûche
- LARDONS	200g fumés
- FIGUE(S)	8-10
- SUCRE DE CANNE	un peu
- ROMARIN	
- OEUF(S)	3
- CRÈME FRAÎCHE	125g
- MIEL	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Étalez la pâte feuilletée sur le papier sulfurisé dans le plat CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Faites rissoler les lardons à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Dans un bol, fouettez les œufs avec le chèvre frais et la crème. Salez un peu et poivrez.
- Répartissez les lardons précuits sur la pâte puis versez le mélange aux œufs-chèvre.
- Retirez les queues des figues puis coupez-les en deux. Saupoudrez la partie coupée de sucre de canne puis faites-les griller sur ce même côté dans une poêle chaude (30-40 secondes).
- Déposez-les ensuite délicatement sur la tarte (face coupée et rôtie vers le haut).
- Coupez alors les rondelles de bûche de chèvre en 2 et déposez-les entre les figues de façon homogène.
- Saupoudrez de romarin et ajoutez le miel liquide sur le tout.
- Enfournez au micro-onde, position CRIPS, pour 15-17 minutes.
- Laissez complètement refroidir et conservez au frais.
- Au moment de servir, coupez en petits triangle.

Remarque:

A partir de EN-373