

Tatin de Figues au Caramel Beurre Salé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| - PATE FEUILLETEE | 1x |
| - FIGUE(S) | 20 figues noires de Caromb |
| - CAMEL | 4 c à soupe |

Recette:

- Coupez les figues en tranches épaisses de 1 cm.
- Chemisez le fond d'un moule à manquer de papier sulfurisé puis versez un peu de caramel.
- Répartissez les tranches de figue en les serrant bien puis versez le reste de caramel.
- Déposez enfin la pâte feuilletée par-dessus en repoussant les bords le long des parois du moule.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Enfourez pendant 20 minutes.
- Laissez reposer 5 minutes avant de démouler.
- Réservez à température ambiante.

Remarque:

Accompagnez éventuellement de glace vanille.

