



Collations

Mini tarte tatin de figues avec fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 tranches de fromage de chèvre (doux)
4 noix de pécan (hachées finement)
40 grammes de sucre
2 figues
thym (frais)
beurre

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Chemisez les mini formes à tarte avec du beurre, saupoudrez les fonds de sucre et enfournez 10 minutes pour caraméliser.

Couvrez le sucre avec 3 demi-tranches de figue puis déposez les ronds de pâte feuilletée par-dessus, appuyez bien les bords vers l'intérieur et faites quelques trous avec un fourchette.

Enfourez les tartelettes durant 15 minutes.

Retirez les tartelettes du four puis retournez-les sur une assiette avec les figues vers le haut. Parachevez avec des morceaux de fromage de chèvre, du thym frais et le crumble de noix de pécan.

Enfourez éventuellement encore 5 minutes pour donner de la couleur au fromage de chèvre.

Ustensiles de cuisine

Four

