



Autre

Tarte aux figues, pomme et ricotta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
6 figues (en tranches)
1 pomme (en fines tranches)
250 grammes de ricotta
1 cuillère à soupe de sucre vanillé
2 cuillères à soupe de noix (hachées fin)
1 cuillère à soupe de miel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Roulez la pâte feuilletée avec le papier sulfurisé dans un moule à pâtisserie allongé. Déposez une feuille de papier sulfurisé pardessus, remplissez de haricots de cuisson ou de riz sec et enfournez 15 minutes.

Mélangez le sucre vanillé à la ricotta. Tartinez le fond cuit avec la ricotta. Recouvrez de tranches de pommes et ensuite de tranches de figues. Répandez le miel par-dessus et enfournez 15 minutes.

Décorez avec les noix hachées.

Ustensiles de cuisine

Four

