

TARTE FINE CHEVRE FIGUE VINAIGRE BALSAMIQUE



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée (ici de la pâte maison décongelée)
- 4 fromages de chèvre doux
- 8 figues (ici des figues violettes congelées de mon jardin)
- Tomates confites à l'huile d'olive
- 150 gr de mascarpone
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de miel d'acacia
- 1 cuillère. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel
- Poivre 5 baies

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- Etaler la pâte, la piquer à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle.
- Couper en deux les fromages de chèvre et les poser sur la pâte.
- Disposer un peu autour les tomates confites sur la pâte.
- Répartir des pointes de crème épaisse sur l'ensemble de la pâte, ainsi que le mascarpone.
- Ajouter les figues coupées en 4.
- Saler, poivrer, ajouter le miel et le vinaigre balsamique un peu partout.
- Enfourner 25 à 30 min à four chaud en surveillant la cuisson en fonction de votre four.
- Servir avec une salade.

