

Tartelettes aux figues

& fromage bleu, noisettes et miel



Préparation :

15 minutes

Cuisson :

20 minutes

Portions :

4 personnes

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée* Bio Bleud
- 30 g de poudre d'amandes* en vrac
- 4 figues fraîches
- 100 g de fromage* bleu (Fourme d'Ambert, Roquefort...)
- 50 g de noisettes* grillées en vrac
- 1 c à c de mélange d'épices provençales* Epi C' Bio
- 1 c à s de miel de fleurs sauvages

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dérouler la pâte feuilletée, découper quatre cercles à l'aide d'un emporte-pièce (un bol fonctionne très bien) et inciser très délicatement la pâte à 1 cm du bord.
3. Couvrir généreusement chaque fond de tarte de poudre d'amandes pour absorber le jus de cuisson.
4. Laver les figues, les entailler en huit quartiers jusqu'à la moitié du fruit et les déposer sur la pâte.
5. Retirer la croûte du fromage et l'émietter sur les figues.
6. Émincer les noisettes grillées et en saupoudrer les tartes.
7. Enfourner 20 minutes à 180°C.
8. Au moment de servir, napper d'un filet de miel et déguster accompagné d'une salade !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Hauouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr