



Tarte flambée aux figues et fromage frais

INGRÉDIENTS

Pour 2 tartes flambées

- Fond de tarte flambée ovale
- Fromage blanc : 2 cuillères à soupe
- Crème fraîche : 1 cuillère à soupe
- Figues fraîches : 3
- Fromage frais type Munster blanc : 80g
- Sel
- Poivre
- Piment

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 250°.
2. Mélanger le fromage blanc et la crème avec du sel, du poivre et un peu de piment.
3. Disposer le fond de tarte sur du papier sulfurisé et tapisser du mélange fromage blanc / crème.
4. Couper les figues en 4 et le fromage en petits morceaux.
5. Répartir les figues et le fromage sur la **tarte flambée**.
6. Enfourner pour 5 minutes.

Manue Bartolini
Site web
Page Facebook

Bon Appétit !