

Tarte figes, chèvre & crumble aux graines



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

La douceur sucrée des figes, la fraîcheur du chèvre & le côté terreux du duo pignons/noix, une tarte gourmande à souhait !

PREP
20 min

COOK
25 min

SERVES
6

LEVEL
Easy

Notes

- Pour cette tarte, j'ai utilisé un plat à tarte de 28 cm de diamètre.
- Pour ceux qui n'aimeraient pas le chèvre, vous pouvez le remplacer par un autre fromage, comme du Brie ou même du Roquefort !
- De même pour le choix des graines, ici pignons/noix, qui peut être modifié à votre convenance.

Ingredients

12 ITEMS

CRUMBLE DE GRAINES (PIGNONS & NOIX)

 Gressins nature bio	50 g	 Cerneaux de noix bio	40 g
 Pignons de pin bio	40 g		

TARTE FEUILLETÉE FIGES & CHÈVRE

 Pâte feuilletée sans additifs	1	 Figes	750 g
 Crottins de chèvre	5.5	 Jaune d'oeuf bio	1

FINITIONS

 Miel bio de France	1 c. à café	 Thym frais	3 branches
 Pignons de pin bio	1 poignée	 Cerneaux de noix bio	1 poignée
 Huile de noix ou de noisettes bio	1 filet		

Method

3 STEPS

- 1** Mixez ensemble les gressins, les pignons et les noix pour obtenir une grosse poudre. Étalez la pâte feuillée dans le moule et répartir, uniformément, sur le fond de tarte.
- 2** Lavez et découpez les figues en tranches épaisses. Coupez également les crottins en trois rondelles, puis à nouveau en deux pour obtenir des demi-cercles.
- 3** Sur le crumble de graines, alternez 2 rondelles de figues avec 1 demi-cercle de chèvre. Ceci jusqu'à recouvrir entièrement le fond de tarte. Repliez les bords de la pâte feuilletée vers l'intérieur et badigeonnez le tour de jaune d'oeuf. Enfournerez 20 minutes à 180°C et pour une tarte bien dorée, ajoutez 5 minutes au grill, en surveillant !

Serving

À la sortie du four, répartir la cuillère de miel, les feuilles de thym frais, ainsi que le mélange pignons/noix, concassés grossièrement, sur la tarte, ainsi qu'un petit filet d'huile de noix ou de noisette. Dégustez tant que c'est chaud !