

Tarte feuilletée figues, chèvre frais, échalote et sirop d'érable

Pour 4 personnes, à consommer avec un vin Blanc sec du type *Grains de Roy*.

Ingrédients

1 pâte feuilletée
500 gr de figues
50 gr beurre
Moutarde à l'ancienne
150 gr de chèvre frais
1 échalote
Ciboulette
Thym frais
Sirop d'érable
Basilic
Sel fin, poivre

Recette

Préchauffer le four à 180°C.

Abaisser la pâte feuilletée et foncer un moule à tarte (rectangulaire de préférence).

Travailler le beurre en pommade à l'aide d'une fourchette et incorporer la moutarde à l'ancienne.

Etaler la préparation sur le fond de tarte et placer au frais 15 minutes.

Tailler les figues en tranches épaisses dans la hauteur et répartir sur toute la tarte.

Fouetter le chèvre frais pour obtenir une texture onctueuse et régulière.

Assaisonner avec une pincée de sel fin, quelques tours de moulin à poivre et ajouter la ciboulette finement ciselée.

Placer la préparation dans une poche à douille crantée et dresser régulièrement sur la tarte.

Ajouter les lamelles d'échalote émincée, quelques brins de thym frais et arroser d'une cuillère de sirop d'érable.

Placer au four et cuire pour 25 à 30 minutes.

Décorer de quelques feuilles de basilic frais.

