

## TARTETELETTES AU X FIGUES ET A LA FOURME D'AMBERT



### Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 125grs de fourme d'Ambert
- 6 figues
- 4 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à café de thym
- poivre

### Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C. Sortir le fromage du frigo pour qu'il soit moins dur.
- Dans la pâte, découper des cercles à l'aide d'un découpoir, ou prenez la pâte en entier, que vous mettez dans un moule à tarte si vous voulez faire la version grand modèle. Pour ma part, j'ai utilisé mon empreinte à tartelettes silform, vous pouvez aussi les faire dans les empreintes grands ronds ou tartelettes, à vous de choisir, la taille qui vous convient. Piquer le fond de vos tartelettes avec une fourchette.
- Ecraser le fromage à la fourchette et l'étaler sur le fond des tartelettes en laissant 2 cm environ libres sur le pourtour. Mélanger le jaune d'oeuf avec de l'eau ou du lait et badigeonner le pourtour des tartes au pinceau.
- Couper les figues en quartiers et les disposer en étoile (ou autrement c'est comme vous voulez) sur le fromage. Verser le miel en filet dessus, poivrer et saupoudrer de thym.
- Enfourner 20 à 25 minutes selon votre four et déguster !

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »