

Tartelettes au fromage de chèvre et aux figues

Pour 6 personnes :

- 6 figues séchées
- 1 fromage de chèvre type Chavroux
- 1 rouleau de pâte brisée
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- du poivre moulu (facultatif)



Préparation : 5 mn

Cuisson : 12 à 15 mn



1. Coupez les figues séchées en fines lamelles.
2. Préchauffez votre four à 210°C (th. 7).
3. Déroulez la pâte brisée sur un plan légèrement fariné et découpez dedans des disques de 5 à 6 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre retourné.
4. Posez sur chaque disque quelques lamelles de figues et une cuillère à café de fromage de chèvre.
5. Poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive avant d'enfourner pendant 12 à 15 mn.
6. Dégustez chaud ou tiède, à l'apéritif ou accompagné d'une salade verte.

Variantes :

- Remplacez les figues par des noix et le fromage de chèvre par du bleu ou du roquefort
- Aux raisins secs et au Roblochon ou au Mont d'Or
- Aux pignons de pin et au gorgonzola