

Recette proposée par Gourmet Consultants

TARTE FIGUES ET CHÈVRE

Ingrédients

PÂTE BRISÉE :

- 250 g de farine
- 120 g de beurre demi-sel
- 2 g de sel fin
- 1 jaune d'œuf
- 5 ml d'eau froide
- 1 jaune d'œuf
- 10 ml de lait
- Graines de lin

COMPOTÉE D'OIGNONS :

- 2 oignons rouges
- 1 oignon jaune
- 5 ml d'huile de tournesol
- 2 g de sel
- 5 ml de vinaigre balsamique

- 5 g de miel

GARNITURE :

- 10 figues fraîches
- 150 g de chèvre frais
- 10 ml d'huile d'olive
- Herbes de Provence
- 2 g de sel
- 1 g de poivre



Mode opératoire et montage

PÂTE BRISÉE :

- Au batteur muni de la feuille, mélanger la farine et le sel, puis incorporer le beurre coupé en morceaux. Sabler le mélange.
- Ajouter ensuite l'eau et le jaune d'œuf et mélanger. Amalgamer la pâte sans trop la travailler.
- Former une boule et la placer au réfrigérateur pendant 1h.
- Préchauffer le four à 170°C.
- Préparer la dorure en mélangeant le jaune d'œuf avec le lait.

COMPOTÉE D'OIGNONS :

- Emincer les oignons. Les faire revenir dans l'huile de tournesol et ajouter le sel.
- Les laisser fondre à feu doux puis ajouter le vinaigre balsamique et le miel. Cuire encore quelques minutes. Réserver.

GARNITURE :

- Laver et tailler les figues en deux.
- Sur une plaque allant au four, disposer une feuille de papier sulfurisé.
- Abaisser la pâte brisée, détailler un cercle de 30cm de diamètre et le poser sur la plaque.
- Au fond de celui-ci, déposer la compotée d'oignons.
- Mélanger le chèvre, l'huile d'olive, le poivre et le sel et étaler ce mélange sur les oignons.
- Finir par disposer les figues et saupoudrer d'herbes de provence.
- Rabattre les côtés de la pâte, la dorer et parsemer de graines de lin.
- Enfourner pendant 30 minutes à 170°C.

