

TARTE FINE AU SAINT-NECTAIRE AOP WÄLCHLI, NOISETTES, FIGUES

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 200 g de Saint-Nectaire AOP Wälchli
- 8 figues fraîches
- 50 g de noisettes
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 branche de romarin
- Poivre noir du moulin



Temps de préparation : 15 minutes



Cuisson : 20 minutes



Nombre : 4 personnes

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C.
- Étaler la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Piquer la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle trop à la cuisson.
- Répartir les tranches de Saint-Nectaire AOP Wälchli sur la pâte en laissant une petite bordure libre. Ajouter les figues en quartiers par-dessus. Parsemer de noisettes concassées pour apporter du croquant. Ajouter le romarin, un tour de poivre et un filet de miel.
- Enfourner pour environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et le fromage fondu et légèrement gratiné.
- Servir tiède.