

# Tarte Fine aux Figues et Chèvre



Pour  
4 personnes



Préparation  
20 minutes



Cuisson  
25 minutes

## Ingédients

<b>Chèvres Chauds</b>	
<b>Soignon Professionnel</b>	4
<b>Rouleau de pâte brisée</b>	1
<b>Figues fraîches</b>	4
<b>Sucre cassonade</b>	2 cuillères à café
<b>Couppelles en tuile ou en brick</b>	4
<b>Roquette</b>	100 g

### Fleurs de bourrache

### Vinaigrette :

<b>Huile de tournesol</b>	2 cuillères à soupe
<b>Vinaigre balsamique</b>	1 cuillère à café
<b>Baies de Goji</b>	1 cuillère à café

### Sel et poivre du moulin

## Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 200°C.
- Détailler 4 disques de pâte brisée de 8 cm de diamètre et les placer sur une plaque antiadhésive.
- Émincer les figues fraîches puis les disposer en rosace sur les disques de pâte brisée.
- Saupoudrer les tartes fines avec le sucre cassonade et enfourner.
- À mi-cuisson (5 min), déposer le Chèvre Chaud Soignon Professionnel.
- Saler, poivrer et repasser au four 5 à 8 minutes.
- Préparer la vinaigrette et la mélanger à la roquette.
- Remplir les coupelles de roquette et parsemer de fleurs de bourrache.
- Disposer les coupelles de roquette sur 4 assiettes et servir avec les tartes fines aux figues et au chèvre.

## Pour réaliser cette recette



Chèvre chaud palet affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)