

Les recettes du mas d'Issoire

Tarte aux figues

Ingrédients:

Pâte brisée ou sablée

Petites figues noires au cœur rouge

Préparation:

Je dispose juste les figues très serrées sur mon fond de tarte sur lequel j'ai versé au préalable du jus de figue d'un pot de confiture (je garde alors les figues seules et entières pour les servir avec un picodon)

Enfourner à 180° pendant 30 mn..