

# *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..*