

Tarte aux figues avec des échalotes

Ingrédients (pour 2 personnes):

- 1 pate feuilleté
- 1 pot de yaourt grec
- 250 g d'échalotes
- Figues fraîches
- 1 morceau de fromage bleu comme p.e. Gorgonzola
- 1 œuf
- ciboulette
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°.
- épluchez les échalotes et coupez-les en fines rondelles.
- réchauffez un peu d'huile dans une poêle et faites revenir les échalotes sur un petit feu pendant environ 15 minutes.
- couvrez un plateau à tarte avec la pâte feuilleté sur son papier sulfurisé.
- Piquez des trous dans la pâte avec une fourchette pour éviter que la pâte aille gonfler.
- Faites cuire la pâte au four pendant cinq minutes.
- Coupez les figues en fines lamelles.
- Sortez la pâte feuilleté du four et couvrez-la d'une couche de yaourt grec.
- Couvrez avec les échalotes, ensuite des tranches de figues.
- Complétez avec des fines tranches de Gorgonzola.
- Fouettez l'œuf et couvrez le bord avec une fine couche d'œuf pour faire dorer la croute.
- 20 minutes au four. Vérifiez que le fromage est bien fondu.
- Mélangez une cuillère à soupe d'huile d'olive avec la même quantité de vinaigre balsamique.
- Sortez la tarte du four et aspergez-la avec le mélange que vous venez de préparer.
- Complétez avec de fines morceaux de ciboulette.

Bon appétit! Délicieux avec une salade verte!