



Tarte aux figes et mozzarella

Pour 1 tarte familiale

Préparation 15 min

Bien s'organiser : Faites cuire la pâte à tarte à blanc en avance. Découpez les figes en lamelles et disposez-les sur la tarte. Puis réservez au frais.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 1 kg de figes blanches ou violettes
- 1 citron vert bio non traité
- 1 branche de romarin
- De la roquette si vous l'accompagner de salade

Le fromager :

- 125 g égoutté de mozzarella
- 3 ou 4 tranches fines de bresaola

Le boulanger-pâtissier :

- Une pâte à tarte brisée

L'épicier :

- Un beau filet d'huile d'olive d'excellente qualité
- Sel, poivre

1. Dans un four préchauffé à 180°, cuisez à blanc la pâte à tarte recouverte de papier cuisson et de billes de cuisson pour ne pas qu'elle gonfle (vous pouvez opter pour une plaque de cuisson à la place des billes). Retirez du four au bout d'environ 20 minutes : il faut qu'elle soit entièrement cuite et les bords légèrement dorés. N'éteignez pas le four.
2. Pendant ce temps, lavez et coupez en rondelles les plus fines possible les figes. Découpez la mozzarella en en tranche puis chaque tranche, encore en 2 pour faire des demi-tranches. Découpez les brins de romarin en petits. Divisez chaque tranche de bresaola en 3 grossièrement.

3. Disposez les figues sur la tarte en les chevauchant. Puis disposez harmonieusement la mozzarella dessus. Remettez au four pour 4 minutes, le temps que la mozzarella fonde. A la sortie du four et avec un zesteur ou une râpe, zestez la peau du citron vert au dessus de la tarte directement. Ajoutez la bresaola, puis le romarin, un filet d'huile d'olive, le sel, le poivre et envoyez !

Si vous l'accompagnez d'une salade de roquette, faites un assaisonnement normal dans lequel vous ajouterez une cuillère à café de miel.