

# Chaource et figues en tarte fine



Catégorie

Dessert



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



## Ingrédients

Fromage : 1 Chaource AOC  
250 g de pâte brisée  
6 figues fraîches  
3 œufs  
20 cl de crème fraîche épaisse

## Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Lavez et coupez les figues en deux.

Étalez la pâte brisée dans un moule beurré et fariné. Piquez-la à l'aide d'une fourchette et garnissez avec les moitiés de figue.

Battez les œufs en omelette avec la crème fraîche. Versez cette préparation sur les figues.

Coupez ensuite le chaource en lamelles et disposez celles-ci sur la tarte, puis enfournez pendant 30 minutes.