

Sainte-Maure-de-Touraine et figues en mille-feuilles



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

- Fromage : • 1 [Sainte-Maure-de-Touraine](#)
AOC coupé en tranches
- 80 g de fromage blanc
 - 2 blancs d'oeufs
 - 2 cuillères à soupe d'herbes mélangées ciselées
 - 1 oignon
 - 10 figues séchées
 - 1 cuillère à soupe de miel liquide
 - 20 g de beurre

Préparation

- Faire fondre l'oignon émincé au beurre dans une casserole.
- Ajouter les figues grossièrement hachées, le miel, 10 cl d'eau, laisser confire 15 minutes sur feu doux.
- Mélanger le fromage blanc, les blancs d'oeufs, les herbes et du poivre pour obtenir une pâte homogène.
- Etaler la pâte en petits ronds sur une plaque.
- Cuire les tuiles 5 minutes au four préchauffé thermostat 7, laisser refroidir.
- Monter les mille-feuilles en intercalant les tranches de Sainte-Maure de Touraine avec les tuiles aux herbes et la compote de figues.