

Tartelette de Figues et Taleggio



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
20 minutes

Ingédients

Tranches de Taleggio AOP	
IQF Maestrella	8 à 10
Pâte Brisée de 240 g	1
Pignons de pin	2 cuillères à soupe
Figues fraîches de saison	12 à 14
Brins de thym frais	2
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four th. 8, à 200/220°C.
- Foncer quatre moules individuels avec la pâte Brisée.
- Les remplir de haricots secs ou petits galets de cuisson et faire cuire la pâte à blanc pendant 10 minutes.
- Dans une poêle, faire fondre du beurre à feu moyen, ajouter les quartiers de figues et les faire revenir pendant 4 minutes en remuant délicatement.
- Répartir les figues et leur jus dans les fonds de pâte cuits.
- Parsemer de pignons de pin.
- Disposer les Tranches de Taleggio AOP IQF Maestrella sur les figues en les superposant légèrement.
- Assaisonner de sel, poivre et thym, puis enfourner 6 à 8 minutes.
- Servir dès la sortie du four !

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Taleggio AOP

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr