

Tarte feuilletée chèvre, bacon, oignons, figues et roquette

RECETTES - REPAS - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
VARIABLE MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3-4 tranches épaisses de bacon (personnellement, j'ai choisi le bacon à l'ancienne fumé naturellement PC)
- 1 pâte feuilletée du commerce
- ½ pot d'oignons Borretane dans du vinaigre balsamique de Modène PC Collection noire
- ¼ de tasse de fromage de chèvre émietté (ou plus selon vos goûts)
- 2 figues
- Roquette
- Crème de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

Préparation

1. Couper en petits morceaux le bacon et le faire légèrement revenir dans la poêle.
2. Étendre la pâte feuilletée sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin.
3. Couper les oignons grossièrement.
4. Les étendre sur la pâte feuilletée en laissant un demi-pouce sur le pourtour de la pâte.
5. Déposer ensuite le bacon et le fromage de chèvre de façon uniforme sur les oignons.
6. Couper les figues en petites tranches minces et les déposer les ingrédients.
7. Enfourner et cuire selon les instructions sur l'emballage de la pâte feuilletée.
8. Sortir du four, saler et poivrer.
9. Ajouter la roquette au goût et un filet de crème balsamique.

10. Déguster !