TARTE AUX FIGUES & LIGHTLY ROASTED PIECES

1 PORTIONS | 1 H. 3 MIN | MOYENNE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Lightly Roasted Pieces Garden Gourmet

200 g de champignons sauvages

3 càs de confiture de figues

6 figues

1 oignon blanc, finement haché

1 gousse d'ail pressée

1 pâte brisée

3 càs de parmesan

Quelques brins de thym frais

Une délicieuse tarte aux figues avec nos Lightly Roasted Pieces Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four

Fais chauffer le four à 200 degrés. Fais frire l'oignon dans un peu de graisse pendant quelques minutes.

2. Faire cuire

Ajoute les lightly roasted pieces et fais cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
Ajoute ensuite l'ail, le thym et les champignons. Fais cuire à l'étouffée jusqu'à ce que les champignons soient tendres.

3. Monter la tarte

Frotte le fond de tarte avec de la compôte de figues et râpe deux cuillères à soupe de parmesan sur le fond.
Etale le mélange de lightly roasted pieces et de champignons. Termine avec les figues.

4. Finir

Plie les bords de la pâte vers l'intérieur et badigeonne-les avec de l'huile d'olive.
Saupoudre le reste du parmesan sur les bords du gâteau.

5. Faire cuire

Fais cuire le gâteau au four pendant 30 minutes.
Termine avec quelques brins de thym frais. Sers immédiatement.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR