

Tartelette de Comtesse et figue fraîche

Ingredienten:

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la pâte

- 150 g de farine
- 75 g de beurre Brugge froid, en dés
- 60 g de Comtesse, finement râpé
- 1 œuf
- ¼ de cuillère à café de sel marin fin

Pour la farce

- 4 œufs
- 200 ml de crème
- 120 g de Comtesse, finement râpé
- 6 branches de thym, uniquement les feuilles
- ¼ de cuillère à café de sel marin fin
- poivre noir, quelques tours vigoureux du moulin
- 2 figes coupées en deux

Pour la décoration

- 4 branches de thym, uniquement les feuilles
- fanes de betterave rouge

Préparation:

1. Mettez la farine, le beurre, le Comtesse, l'œuf et le sel dans le bol d'un robot de cuisine.
2. Mixez avec le couteau jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
3. Aplatissez la pâte, emballez-la dans un film de plastique et laissez reposer une demi-heure au moins au réfrigérateur.
4. Préchauffez le four à 180 °C.
5. Tapissez 4 petits moules à tarte de papier cuisson.
6. Étendez la pâte jusqu'à obtention d'une fine couche.
7. Tapissez-en les moules à tartelette, faites-y quelques trous à l'aide d'une fourchette et découpez l'excédent de pâte.
8. Tapissez à nouveau chaque moule de papier cuisson et remplissez de billes de cuisson à blanc (haricots en céramique ou riz).
9. Faites cuire les tartelettes 10 minutes à blanc.
10. Enlevez le poids de cuisson et le papier cuisson et poursuivez la cuisson pour 15 minutes.
11. Entre-temps, battez les œufs, la crème, le Comtesse, les feuilles de thym, le sel et le poivre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

12. Remplissez les tartelettes de ce mélange.

13. Déposez au milieu la demi-figue avec le côté découpé vers le haut.

14. Faites cuire au four 20 minutes jusqu'à ce que les tartelettes soient dorées (la consistance du mélange à base d'œufs doit être ferme).

15. Retirez du four, démoulez et retirez le papier cuisson.

16. Disposez les tartelettes sur 4 assiettes et garnissez de quelques feuilles de thym supplémentaires.

17. Servez avec des fanes de betterave.

4 personen

90 min

Entrée

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/tartelette-de-comtesse-et-figue-fraiche>