

Tarte sucrée salée au fromage de chèvre le Blanc Bec

Portions: 6

Ingédients

1 pâte feuilletée commerciale ou pâte brisée
1 tasse (250 ml) de crème à cuisson 35%
2 œufs
Sel et poivre
7 onces (190 g) de fromage de chèvre le Blanc Bec
1 poire en tranches
5 onces (140 g) de prosciutto
2 figues en quartier
Miel au goût



CRÉDIT PHOTO : MAXIME RIOUX

Étapes de préparation

Préchauffer le four à 350°F (180°)

Abaissier la pâte feuilletée. Foncer un moule à tarte à fond amovible. Piquer le fond à la fourchette. Dans un bol, fouetter les œufs, la crème, le basilic, sel et poivre. Verser sur le fond de tarte. Ajouter figues, poires, prosciutto et fromage de chèvre. Mettre au four environ 45 minutes. Servir froide ou tiède. Accompagner d'une salade type roquette avec une rosette de prosciutto, tomates cerise, miel et une branche de romarin ou basilic.

Chef Christian Croze