

Mini-quiche aux figues et à la bûchette de chèvre affinée

Préparation : environ 40 minutes

Cuisson : environ 15 minutes

Pour 6 tartelettes :

Pour la quiche :

100 g bûchette de chèvre affinée

2 pâtes feuilletées

Huile de tournesol pour huiler les moules

1 cuillère à soupe de farine de blé

60 g figues séchées

250 g crème liquide (30 % matière grasse)

1 œuf

Poivre

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe de beurre fondu

Pour la garniture :

2 figues

2 brins de romarin

2 cuillères à soupe de beurre

1 cuillère à soupe de sucre roux

Poivre

Ustensiles : couteau, planche, petits moules à tarte, rouleau à pâtisserie, four, poêle, plaque de cuisson

Préparation :

1 Pour la quiche, couper la bûchette de chèvre affinée en tranches de 1 cm d'épaisseur. Découper la pâte feuilletée en petits ronds, un peu plus larges que les petits moules à tarte. Huiler les moules avec un peu d'huile, saupoudrer de farine et enfoncer légèrement un rond de pâte dans chaque moule. Retirer l'excédent de pâte en passant un rouleau à pâtisserie sur le moule, de façon à ce que la pâte se termine exactement au bord du moule.

2 Préchauffer le four (convection naturelle : 200 °C / chaleur tournante : 175 °C). Couper les figues séchées en gros dés. Disposer les morceaux de figues séchées et les tranches de fromage de chèvre sur les tartelettes. Mélanger la crème et l'œuf dans un bol, poivrer et saler. Ajouter le beurre fondu tout en remuant. Verser le mélange dans les tartelettes. Faire cuire la quiche dans le four à mi-hauteur pendant environ 15 minutes.

3 Pour la garniture, laver les figues et le romarin et les sécher en tamponnant avec un torchon. Couper les figues en 6 quartiers. Détacher les feuilles de romarin et les hacher grossièrement. Faire caraméliser le beurre avec le sucre dans une poêle, ajouter le romarin, les figues et le poivre, remuer et les verser sur les mini-quiches sorties du four avant de servir.

Astuce : La pâte feuilletée peut être remplacée par de la pâte filo ou de la pâte brisée.