

Pour une tarte de 8 pouces ou 6 tartelettes

Tarte aux fraises au Chèvre des Alpes



Chèvre des Alpes

Un fromage pur chèvre tout en fraîcheur
très fondant et tartinable à souhait!

Ingrédients

Garniture

- 3 c. à soupe de *Chèvre des Alpes*
- 3 c. à soupe de crème 35 %
- 4 fraises émincées

- 2 figes séchées hachées
- 2 c. à thé de sucre

Pâte sablée

- 150 g de farine
- 80 g de beurre
- 1 œuf entier
- 80 g de sucre

Préparation

- 1• Mélanger rapidement la farine et le beurre en pommade, puis ajouter l'œuf et le sucre et bien incorporer.
- 2• Faire une boule et laisser reposer 1 heure au frais.
- 3• Confectionner un fond de tarte et le cuire au four.
- 4• Dans un bol, mélanger la crème, le chèvre, la figue et un peu de sucre.
- 5• Garnir le fond de tarte cuit et finir avec la fraise et un morceau de figue.