



POUR 2 PERSONNES :

- 90 g de magret fumé grandes tranches Labeyrie,
- 4 disques de pâte feuilletée de 10cm de diamètre,
- 6 figues fraîches,
- 1 c à soupe de miel,
- Sel, poivre, cannelle.

TARTE FINE DE MAGRET FUMÉ

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Préchauffez le four à 210°C.
- 2 Tranchez les figues (4-5 millimètres d'épaisseur), saisissez-les rapidement à la poêle anti-adhésive. Salez et poivrez.
- 3 Saupoudrez d'une pincée de cannelle et laissez refroidir.
- 4 Piquez les disques de pâte feuilletée avec une fourchette et déposez-les sur une plaque de cuisson.
- 5 Recouvrez chaque disque avec 2 tranches de magret fumé et les tranches de figues, badigeonnez légèrement avec un peu de miel. Mettez à cuire 10mn.
- 6 Sortez les tartes du four et répartissez les tranches de magret fumé restantes sur chacune des tartes, remettez en cuisson 5mn avant de servir.