



# Tarte flambée au Tilsit

Apéritif pour 4 personnes  
Préparation: env. 20 minutes  
Cuisson: env. 15 minutes  
Difficulté: facile

1. Saler la crème fraîche. Étaler la pâte à tarte avec le papier de cuisson sur une plaque, badigeonner de crème fraîche. Répartir le TILSIT.
2. Cuisson: env. 10 minutes sur la grille inférieure du four préchauffé à 200° C. Éteindre le four. Sortir la plaque, répartir les figes, terminer la cuisson pendant 5 minutes. Parsemer de roquette juste avant de servir, assaisonner.

## Ingrédients

- 75 g de crème fraîche
- 2 pincées de sel
- 1 pâte à tarte flambée déroulée (env. 290g)
- 200g de TILSIT VERT grossièrement râpé
- 200g de figes fraîches en morceaux
- Env. 50g de roquette
- Grains de poivre rouges séchés, écrasés

Conseil: les figes peuvent être remplacées par des oignons nouveaux finement ciselés. Parsemer ceux-ci sur le TILSIT avant la cuisson.

## Valeurs nutritives par portion

