

LA TARTE AUX FIGUES





Ingrédients:

							
Figs fraîches	1 pâte feuilletée	200g de fromage blanc	100g de sucre en poudre	1 pincée de sel	3 œufs	1 sachet de levure chimique	2 sachets de sucre vanillé

Ustensiles :

						
un plat à tarte	une cuillère à mélanger	un couteau	une planche à découper	un saladier	une assiette	une fourchette

Préparation :

1		Lavez les figes, puis coupez les en morceaux à l'aide du couteau et de la planche à découper.
2		Mettre dans un saladier le fromage blanc et les œufs, puis mélangez.
3		Ajoutez les sucres, la levure et la pincée de sel, puis mélangez.
4		Déroulez votre pâte et piquez-la.
5		Versez le mélange dans le moule.
6		Déposez les figes coupées sur la pâte.
7		Faire cuire à 200° pendant 35 minutes.