

# Tarte fine figue, chèvre & miel.

 1 tarte  15 min  30 min

 Vin Doux Naturel rouge du Languedoc Roussillon, de Maury, cépage grenache. Des vins colorés, peu acides et fruités.



## INGRÉDIENTS.

1 pâte feuilletée  
1 chèvre frais  
4 figues  
2 oignons rouges  
2 c. à soupe de miel  
1 c. à soupe de vinaigre balsamique  
2 branches de thym  
Huile d'olive, sel & poivre

## PRÉPARATION.

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Emincez les oignons rouges et faites-les compoter dans une casserole avec la moitié du miel et le vinaigre balsamique. Assaisonnez.
3. Étalez les oignons confits sur la pâte feuilletée préalablement étalée et disposez-y les figues préalablement tranchées.
4. Déposez le chèvre frais ça et là, parsemez de thym, arrosez du miel restant et d'un filet d'huile d'olive.
5. Enfourez 25 minutes et servez avec des pousses de roquette.