**Tarte figue, chèvre et miel**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 35 minutes**

**Ingrédients pour 1 tarte**

- 1 pâte feuilletée

- 3 figues

- ¾ d’une buche de chèvre

- 3 œufs

- 20cl de lait ou de crème

- une pincée de gruyère râpé

- miel liquide

- sel, poivre

**Préparation :**

Préchauffer le four 200° ou thermostat 6/7.

Dans une jatte battre les œufs avec le lait puis ajouter le râpé.

Poivrer la préparation.

Découper le chèvre en belles rondelles et les figues en lamelles également.

Dérouler la pate dans un plat, verser l’appareil a quiche puis sur le dessus déposer les rondelles de chèvre et les figues.

Parsemer de généreux filets de miel.

Enfourner pour 35 minutes au moins.