



Quiche aux figues, au fromage de chèvre et aux noix



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

6 figues fraîches
1 rouleau de pâte sablée (kant-en-klaar - of bladerdeeg)
100 grammes de fromage de chèvre doux
4 œufs
120 ml de crème
100 grammes de ricotta
1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais
50 grammes cerneaux de noix
1 cuillère à soupe de miel
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C. Snij de vijgen in plakjes.
- 2.** Bekleed een langwerpige taartvorm met het deeg en prik de bodem enkele keren in.
- 3.** Verkruimel de geitenkaas en kluts er de eitjes, de room, de ricotta en de helft van de tijm onder. Kruid met peper en zout. Giet het mengsel in de taartvorm. Verdeel er de plakjes vijg over en bestrooi met de walnoten. Bedruppel met de honing en bak de quiche in ongeveer 40 minuten goudbruin in de oven. Werk de taart voor het serveren af met de extra tijm.