

Tarte fine figues et Chavignol au magret de canard fumé



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
36647	Magret de canard fumé tranché MF 280 g +/- 45 g Rougié	260 Gramme
46238	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm beurre 500 g	500 Gramme
12067	Crottin de chèvre de Chavignol AOP 26% MG 60 g Rians	300 Gramme
31225	Demi-figues 1 kg	250 Gramme
288325	Jaune d'œuf liquide pasteurisé 1 kg	0.1 Litre
	Sucre cassonade	50 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Détailler le feuilletage en rectangle. Le disposer sur une plaque à pâtisserie, le piquer puis le dorer à l'aide du jaune d'œuf. Procéder à la cuisson (four mixte puis finir en four sec) puis réserver
- 2 Réaliser une compotée de figues avec le sucre cassonade
- 3 Détailler le crottin de chavignol en 6 portions
- 4 Procéder au montage: repartir la compotée de figues sur les tartes fines. Déposer les 3 demis morceaux de chèvre ainsi que 4 tranches de magret de canard fumé