

## Tarte légère aux figues fraîches



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Les figues sont là, mûres et juteuses à souhait... alors cuisinons-les ! Une tarte légère et croustillante, un régal ! Pour diminuer le taux de sucre, je le remplace par du pur via.*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 12 figues fraîches
- 60 g de sucre - ou 20 g de pur via
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 150 g de fromage blanc

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C (th.7).
- 2 Battre le fromage blanc et les oeufs, ajouter les sucres. Bien mélanger le tout.
- 3 Dérouler la pâte dans un moule.
- 4 Laver les figues et les couper en quartiers, les ranger sur la pâte et verser dessus le mélange de fromage blanc et oeufs.
- 5 Enfourner pour 30 à 40 minutes. Sortir, manger la tarte tiède ou froide.

Proposé par



**victoryne**

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

