



## LA RECETTE DU RESTAURANT L'AVANT SEINE

# Tarte tatin aux figues

L'Avant Seine propose tout au long de la semaine, des recettes salées et sucrées à base de figue fraîche. Le chef vous propose de partager sa recette de tatin aux figues...

### Les ingrédients (pour 6 personnes)

10 figues fraîches  
30 g de sucre de cassonade  
40 g de beurre  
un sachet de sucre vanillé  
une pâte feuilletée

### Description de la recette

- Rincer et enlever la queue des figues
- Faire revenir le beurre et le sucre jusqu'à caramélisation
- Y faire revenir les figues à feu moyen en les retournant
- Déposer le tout dans un plat à gratin
- Étaler la pâte feuilletée et faire cuire 20 à 25 min à 180°C (thermostat 6)

Bonne dégustation!