

SNACK



# Tarte flambée hivernale

## aux figues, grenade, mozzarella et noix

Pour 10 tartes flambées :

.....

**10 fonds de tarte, Art. n° 93602**

**40 figues**

**500 g noix**

**2 kg mozzarella**

**5 grenades**

**800 g crème fraîche**

**romarin**

**Cresson**

**sel, poivre**

.....

- 1 Laver les figues et couper en quartiers. Hacher finement les noix. Egoutter la mozzarella et couper en fines rondelles.
- 2 Entailler l'écorce de grenade en faisant un tour complet puis détacher les deux moitiés en les tournant. Retirer les graines dans un bol d'eau.
- 3 Déposer le fond de tarte sur une plaque de cuisson ou une pelle enfarinée. Tartiner de crème fraîche. Garnir de tous les ingrédients, assaisonner de sel, de poivre et de romarin.
- 4 Cuire 3-4 minutes dans un four préchauffé à 270 °C. Décorer de cresson et servir.