

# Tatin de figue au jambon

CUISIMAGES

Réf :  
1210

Type :  
Entrée  
chaude

Préparation :  
15 min  
Repos:

Cuisson :  
20 min  
A 180°C

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 figues
- 4 fines tranches de poitrine fumée
- 1 pâte feuilletée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Passez les figues rapidement sous l'eau, coupez la queue et taillez les en 4 afin de former des fleurs (ne les coupez pas complètement).

Dans une poêle faites dorer les figues avec l'huile d'olive, 1 min de chaque côté, sur feu moyen.



Baissez le feu sur doux et ôtez les figues à l'aide d'une écumoire.

Versez le vinaigre balsamique dans la poêle et mélangez à l'aide d'une spatule en bois.



Répartissez le sirop dans 4 plats individuels.

Déposez les figues, côté peau au-dessus.



Nettoyez la poêle et faites dorer les fines tranches de poitrine fumée pendant 1 min sur feu moyen.

Déposez les ensuite sur les figues.

A l'aide d'un bol, coupez 4 cercles dans la pâte feuilletée.

Couvrez les plats de pâte feuilletée en ramenant les bords à l'intérieur (comme une tarte tatin).



Enfournez pour 20 min à 180°C.



Conseils  
Variante  
Vin

cahors