

## Tartes fines aux figues et sirop de vin rouge

Les ingrédients pour 4 personnes

4 carrés de pâte feuilletée ( maison ou autre mais pur beurre )

12 figues

4 c à c de sucre roux ( j'ai mis du sucre d'érable )

Pour le sirop :

15 cl de vin rouge

30 g de sucre roux

1 c à c de sucre vanillé

1 étoile de badiane

De la glace vanille

Mettre les carrés de pâte feuilletée sur une plaque anti-adhésive et les piquer avec une fourchette.

Couper les figues en fines tranches et les disposer sur la pâte.

Saupoudrer de sucre et mettre au four à 200-210° pendant 15-20mn.

Il est plus prudent de surveiller car pour mon four en 12 mn c'était cuit.

Pendant la cuisson des tartes, mettre dans une casserole les ingrédients du sirop et laisser bouillir jusqu'à ce que les bulles épaississent, c'est à ce moment que le sirop est prêt. Laisser alors tiédir.

Au moment du service, mettre les tartes sur les assiettes, déposer une quenelle de glace et napper de sirop.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>