

Tartines feuilletées aux figues et aux noix

Pour 2 tartines

150g de pâte feuilletée

2 figues

2 cuil à soupe de confiture de figue

1 poignée de cerneaux de noix concassées

Thym séché

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte pour former un carré de 15cm de coté, coupez-le en deux pour obtenir deux rectangles de pâte.

Étalez la confiture sur la pâte, coupez les figues en 8 tranches chacune, disposez-les sur la confiture puis parsemez de cerneaux de noix concassé et de thym séché.

Enfournez à 200°C pendant 15 minutes.