

Quiche aux figues, noix et feta

Pour 6 à 8 personnes

Pâte

100g de farine de sarrasin

100g de farine de blé

100g de beurre

50g d'eau

3-4 tour de moulin à poivre noir

Garniture

3 œufs

250ml de crème liquide

100g de lardons

3 petits oignons rouges

1 cuil à soue rase d'herbes de Provence

1 poignée de cerneaux de noix

quelques dès de feta

3 figues

Préparez la pâte: Faites fondre le beurre et ajoutez lui l'eau froide une fois qu'il est devenu liquide.

Versez les farines et le poivre moulu dans une jatte, ajoutez les liquides et mélanger avec une spatule jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse et homogène. Filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure avant de l'étaler et la déposer dans un moule, piquez-la puis laissez la reposer au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 200°C. Sortez le fond de tarte du frigo et faites le précuire à 200°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir.

Préparez la garniture: Epluchez et émincez les oignons puis faites les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive avec les lardons. Laissez refroidir avant de les répartir sur le fond de tarte.

Fouettez les œufs avec la crème, ajoutez les herbes de Provence, salez et versez sur le fond de tarte déjà garni du mélange oignons-lardons. Répartissez la feta coupée en dès et les cerneaux de noix concassés sur l'appareil à quiche puis coupez les figues en deux et disposez-les par dessus.

Enfournez à 200°C pendant 30 minutes.