Tarte flambée maison à la Barbichette, jambon de parme et figues



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **15**
Cuisson : **10-15**

Ingrédients

- Barbichette Nature ou Crémeuse
- 800 g de farine
- 400 ml de vin blanc sec
- Sel
- Jambon de Parme
- Figues
- Oignons

Étapes de la préparation

1. Mélangez la farine avec le vin blanc et un peu de sel et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple (ajoutez éventuellement encore un peu de farine ou de vin blanc). Aplatissez-la ensuite finement avec un rouleau à pâtisserie.
2. Étalez dessus la Barbichette et garnissez la tarte de jambon de parme, d'oignons et de figues.
3. Enfournez la tarte flambée durant 10 à 15 minutes, dans un four préchauffé à 250°C.

? **Tipp:** Il est également possible de préparer une pâte sucrée avec du sucre à la place du sel et de la garnir d'ananas.