

Recette facile

TARTE AUX FIGUES

- **Énergie** : 220 kcal
- **Protéines** : 4 g
- **Lipides** : 10 g
- **Glucides** : 30 g

iSIS
DIABÈTE

INGRÉDIENTS

- * 1 pâte brisée
- * 6 figues fraîches
- * 2 cuillères à soupe de miel
- * 100 g de poudre d'amandes

USTENSILES

- * Moule à tarte
- * Four
- * Couteau
- * Planche à découper
- * Cuillère à soupe

ÉTAPES

- 1** Préchauffer le four à 180°C.
- 2** Étaler la pâte brisée dans le moule.
- 3** Couper les figues en quartiers et les disposer sur la pâte.
- 4** Arroser de miel.
- 5** Enfourner pour 25 minutes.