

# Les recettes rapides de Cylia

## L'inratable confiture de figue



### Ingrédients

1 kg de figues  
500 g de sucre de canne  
1 citron

### Préparation

- 1) Équeuter et laver les figues
- 2) Couper les en quartiers
- 3) Verser les figues et le sucre de canne dans une bassine à confiture puis verser le jus de citron par-dessus
- 4) Porter le mélange à ébullition puis laisser cuire pendant 30 min en remuant de temps en temps
- 5) Déposer de la confiture sur une cuillère. Si elle fige, cela signifie qu'elle est prête et que l'on peut cesser la cuisson. Sinon, poursuivre la cuisson.
- 6) Mixer immédiatement la confiture puis la répartir dans des pots en verre, à l'envers jusqu'à ce que la confiture soit totalement refroidie.
- 7) Déguster !

**Producteurs de fruits et de vin dans le Roussillon**

**Laurent et Cylia Pratz - EARL PRATX**

**Mas Parets - 66600 ESPIRA DE L'AGLY - FRANCE**

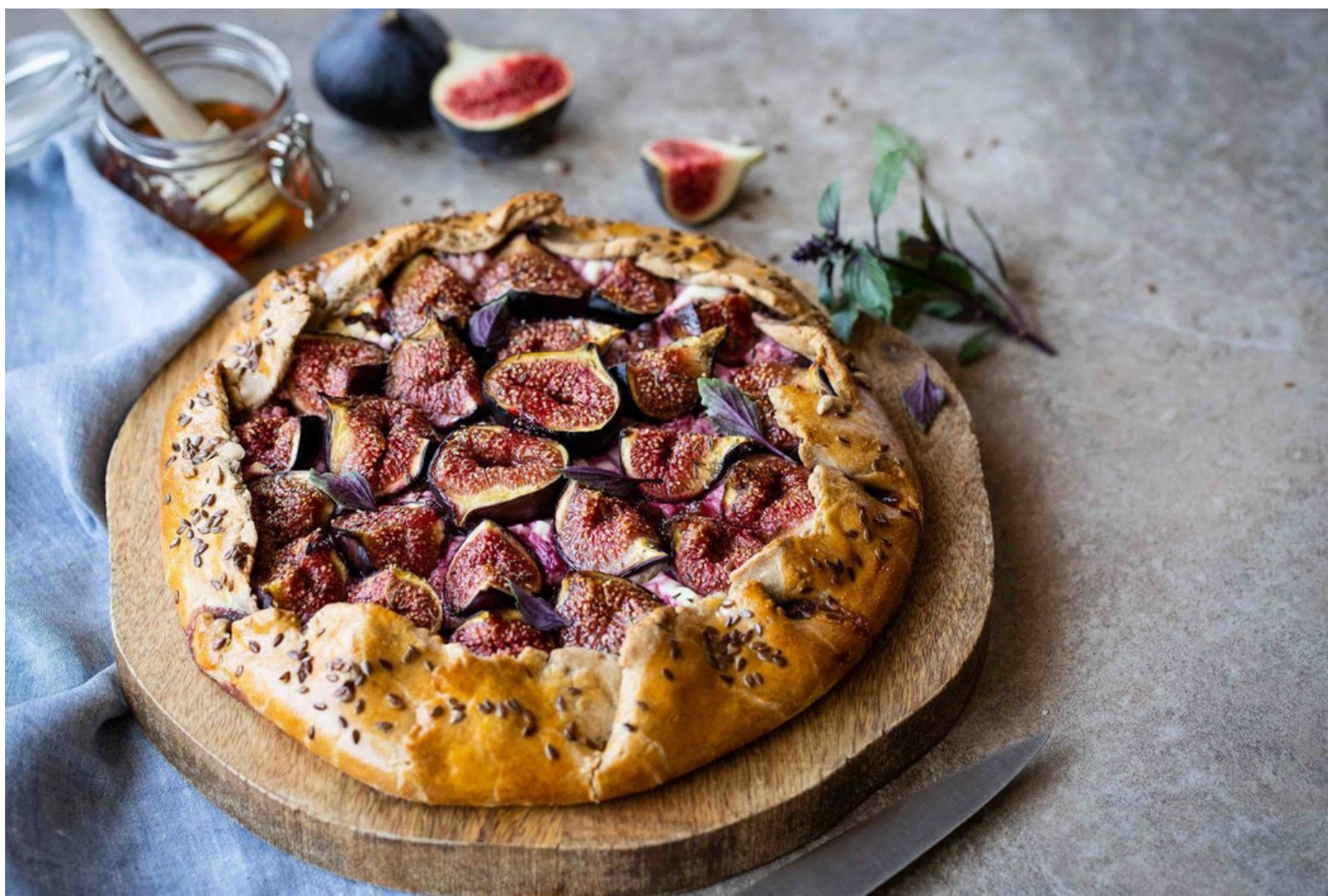
**E-mail: [producteurendirect@gmail.com](mailto:producteurendirect@gmail.com)**

**[www.producteurendirect.fr](http://www.producteurendirect.fr)**

**Tél: 06 62 84 29 04**

# Les recettes rapides de Cylia

## La tarte rustique aux figues, chèvre frais et oignons confits



### Ingrédients

- 2 oignons rouges
- 2 oignons blancs
- huile d'olive
- miel
- vinaigre balsamique
- 1 pâte brisée
- 1 chèvre frais (env. 100 gr)
- figues (x8)
- 1 jaune oeuf
- quelques graines au choix

### Préparation

- 1) Peler et émincer finement les oignons
- 2) Dans une poêle bien chaude, faire revenir les oignons pendant une quinzaine de minutes dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient fondants, et ne pas hésiter à rajouter un fond d'eau pour éviter que les oignons ne collent au fond de la poêle
- 3) Ajouter du miel et du vinaigre et continuer la cuisson quelques instants
- 4) Préchauffer le four à 180°
- 5) Déposer la pâte brisée sur une grille du four et la piquer avec une fourchette
- 6) Répartir au centre de la pâte les oignons confits ainsi que le chèvre frais émietté en laissant quelques cm de pâte libres pour replier les bords à la fin
- 7) Laver et couper les figues en quartiers puis les disposer joliment sur le mélange oignons-chèvre
- 8) replier les bords de la pâte
- 9) Badigeonner les bords de la pâte avec du jaune d'oeuf pour la faire dorer puis ajouter quelques graines au choix
- 10) Arroser les figues d'un peu d'huile d'olive, saler et poivrer
- 11) Enfourner pour au moins 30 min de cuisson

**Producteurs de fruits et de vin dans le Roussillon**

**Laurent et Cylia Pratz - EARL PRATX**

**Mas Parets - 66600 ESPIRA DE L'AGLY - FRANCE**

**E-mail: [producteurdirect@gmail.com](mailto:producteurdirect@gmail.com)**

**[www.producteurdirect.fr](http://www.producteurdirect.fr)**

**Tél: 06 62 84 29 04**