



*Sainte-Maure  
de-Touraine*



**POUR 4 pers. :**

*1 Sainte-Maure  
de Touraine AOP  
coupé en tranches*

\*  
*80 g  
de fromage blanc*

\*  
*2 blancs d'œufs*

\*  
*2 cuillères à soupe  
d'herbes mélangées  
ciselées*

\*  
*1 oignon*

\*  
*10 figes séchées*

\*  
*1 cuillère à soupe  
de miel liquide*

\*  
*20 g de beurre*



**SOMMELIER  
Touraine rouge**

  
**Région Centre**

# Mille-feuille de Ste-Maure- de-Touraine

1 Faire fondre l'oignon émincé au beurre dans une casserole.

2 Ajouter les figes grossièrement hachées, le miel, 10 cl d'eau, laisser confire 15 mn sur feu doux.

3 Mélanger le fromage blanc, les blancs d'œufs, les herbes et du poivre pour obtenir une pâte homogène.

4 Étaler la pâte en petits ronds sur une plaque.

5 Cuire les tuiles 5 mn au four préchauffé thermostat 7, laisser refroidir.

6 Monter les mille-feuilles en intercalant les tranches de Sainte-Maure de Touraine avec les tuiles aux herbes et la compote de fige.



**PREPARATION  
40 min**

