

# Feuilletés au confit de figues

Voilà une recette simple qui peut être faite à la dernière minute. On peut même changer la garniture selon la saison et le type de la soirée. Pour cette fois-ci, on garde l'esprit de Noël !

**Pour 6 personnes** : 1 rouleau de pâte feuilletée de bonne qualité – 1 petit pot de confit de figues.

Sortez votre pâton 30min avant de l'utiliser.

Préchauffez votre four à 200°C.

Déroulez la pâte, et étalez dessus le confit de figue. Roulez la pâte sur elle même.

Replacez au froid pendant 1h (elle sera plus facile à couper en lamelles).

Sortez le rouleau du froid et coupez des tranches de l'épaisseur 1cm environ . Placez à plat sur une plaque garnie de papier cuisson.

Enfournez pour 30-35min pour que la pâte gonfle et dore joliment.

Garnissez de jolis bols et placez à table tièdes (si vos invités sont à l'heure) froid (s'ils sont en retard).