**Luie hartige taart met blauwe kaas & gedroogde vijgen**

Nodig:

1 pak vers bladerdeeg of 6 plakken bladerdeeg uit de diepvries

250 ml slagroom

2 eieren

ongeveer 12 gedroogde vijgen

1 sjalot

150 gram blauwe kaas (neem voor een niet al te sterke smaak Danish Blue of Gorgonzola, wat pittiger zijn Roquefort of Blue Stilton)

200 gram geraspte gruyère

peper

zout

Bereiding:

Laat het bladerdeeg ontdooien als je bladerdeeg uit de diepvries gebruikt. Bestrooi het aanrecht met bloem en rol het bladerdeeg uit tot één groot deeg dat in de vorm past. Vet een taartvorm in met boter of olie en bekleed de vorm met het deeg. Snijd de overhangende randjes af. Prik wat gaatjes met een vork. Snijd de vijgen door de helft en snijd de blauwe kaas in stukken. Snipper het sjalotje. Verdeel de vijgen, blauwe kaas en sjalotje over de bodem. Roer de eieren los met een vork en meng met de slagroom. Breng op smaak met peper en zout. Doe de helft van de geraspte gruyère door het eimengsel en verdeel over de vorm. Bestrooi met de rest van de gruyère.

Bak de taart in het midden van de oven 180 graden in ongeveer 25 minuten goudbruin en gaar.