

Tarte Mi-Figues Mi-Raisins

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- RAISIN(S) BLANC(S)	30-35
- RAISIN(S) NOIR(S)	30-35
- FIGUE(S)	10 (noires de Caromb)
- CONFITURE DE FIGUES	4-5 c à soupe (maison DI-155)
- SUCRE SEMOULE	75g
- EAU	75 ml
- GELATINE	1.5 feuilles

Recette:

- Préchauffez le four à 170°C.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé.
- Enfournez 25 minutes.
- Faites tremper la gélatine dans un peu d'eau froide.
- Pendant ce temps, coupez les grains de raisins en 2 et ôtez les pépins.
- Coupez les figues en deux également.
- Sortez la pâte et laissez-la refroidir.
- Etalez la confiture de figues sur toute la surface.
- Répartissez ensuite les raisins et déposez les figues selon votre goût.
- Faites chauffer l'eau et le sucre dans un caquelon. Lorsque le sucre est bien fondu, retirez du feu et introduisez la gélatine essorée. Fouettez et laissez un peu refroidir (qq minutes).
- Au pinceau, répartissez le sirop sur tous les fruits et le bord de la tarte.
- Placez au frigo avant dégustation.



Variante:

Vous pouvez également remplacer la confiture de figues par une crème pâtissière à la vanille.