

## TARTE MI-FIGUES MI-RAISINS

Source : Baies et petits fruits, Linda Louis, Ed. La Plage

Pour 8 personnes

**Temps de préparation : 45 min**

**Temps de repos : 1 h**

**Temps de cuisson : 50 min**



### Ingrédients

Pâte à tarte :

- 1 œuf
- 150 g de farine de riz
- 50 g de farine de châtaigne
- 40 g de sucre blond
- 50 ml d'eau
- 80 g de purée d'amande
- 1 c à s d'huile d'olive
- 40 g de poudre d'amande

Garniture :

- 300 g de raisins blancs
- 300 g de figues fraîches
- 50 g de poudre d'amande
- 200 ml de crème de soja
- 120 g de sucre blond *j'ai fait la recette avec 90 g de sucre seulement et c'était très bon comme ça*
- 3 œufs

### Préparation

Préparer la pâte à tarte. Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients secs. Faire un puits au centre. Ajouter la purée d'amande et l'œuf. Travailler le mélange du bout des doigts puis ajouter l'eau. Former une boule, la filmer et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 h.

Pendant ce temps, préparer la garniture.

Laver les fruits. Fendre les grains de raisins en deux et les figues en quatre.

Dans un grand bol, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la poudre d'amande et la crème de soja.

Quand la pâte à tarte a reposé, préchauffer le four à 180°C (th.6). L'étaler sur un plan de travail légèrement fariné (ou entre deux feuilles de papier sulfurisé).

Graisser un moule à tarte avec l'huile d'olive puis le fariner légèrement. Le foncer avec la pâte à tarte, découper l'excédent de pâte sur les bords et piquer avec le fond d'une fourchette.

Disposer harmonieusement les raisins et les figues sur le fond de tarte. Les napper de crème à l'amande. Enfourner pour 50 min maximum. Surveiller bien la cuisson pour que la pâte ne brûle pas.