

Tarte au Sainte Maure, Figues et grains de raisin Muscat



Pour 6 Personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 grappe de raisin muscat
- 5 figues fraîches coupées en rondelles épaisses
- 15cl crème fraîche
- 15cl lait
- 2 pincées de muscade
- Un peu de sel si besoin ; poivre
- 2 œufs
- 1 Sainte Maure maturité moyenne (ni trop sec ni trop frais)

Dans un moule à tarte, déposez la pâte feuilletée en conservant sa feuille cuisson.

Piquez régulièrement la pâte.

Dans un saladier mélangez le lait, la crème, les œufs, poivre, sel(?), la muscade et un Sainte Maure coupé en petits morceaux (sans la croûte), mixez.

Garnir le fond de tarte avec l'appareil.

Répartir les grains de raisin (coupés en deux et épépinés) entre les rondelles de figues (dont on a coupé la queue)

Mettre au four préalablement chauffé à 200°, pendant 30 mn.

Servir Chaud.