

Tarte aux poires, figues et raisins.

Préparation et cuisson = Environ une heure. (Pour 8 convives)

Ingrédients

- Huit à dix figues (noires ou vertes).
- 20 à 25 grains de raisin.
- 3 poires.
- Une pâte feuilletée-maison (ou bien achetée dans le commerce, au rayon frais).
- 100 g de sucre en poudre.
- 20 cl de crème liquide semi-épaisse.
- 10 g de beurre.
- Deux oeufs.
- De la cannelle en poudre.
- De la cassonade.

Peler les poires et les figues et les couper en deux. Partager les grains de raisin de la même manière, en les épépinant. Étaler la pâte dans un moule à tarte préalablement beurré (pour une pâte vendue dans le commerce, il est inutile de beurrer le moule, le papier sulfurisé remplaçant la matière grasse). Piquer la surface au moyen d'une fourchette. Disposer les moitiés de poires, de figues (partie charnue vers le haut) et de grains de raisin. Préchauffer le four à 210° C (thermostat 7). Dans un récipient, battre les œufs, le sucre et la crème. Verser cette préparation sur les fruits. Saupoudrer de cannelle et d'un peu de cassonade. Enfourner et laisser cuire 25 à 30 minutes. Servir tiède.