

# Tarte aux figues fraîches et myrtilles

pour 6 personnes

## INGREDIENTS :

Lait demi-écrémé de vache  
ou lait de riz selon préférence, 40cl

Crème fleurette, 10cl

Mascarpone, 1 cuillère à soupe bombée

Maïzena, 50g

Œufs fermiers, 4

Sucre MUSCOVADOVA ou Sucre roux, 110g

1 pâte brisée

Figues fraîches noires ou violettes, 4

Myrtilles fraîches, non surgelées, 400g



## Préparation

*Préchauffer le four à 220° en chaleur tournante...*

*Laver les myrtilles et les figues et enlever la peau.*

*Étaler la pâte dans un moule à tarte en fer, piquez la à la fourchette, disposez les myrtilles et les figues coupé en deux.*

*Préparer l'appareil à crème prise sucrée. Dans un saladier battre les œufs avec le sucre et la maïzena puis incorporer le mascarpone, le lait, la crème et verser le mélange directement sur la pâte .*

*Enfourner à 220°C 15 min puis les 35 minutes restante à 180°C .*

*A servir chaud ou froid... Pour ceux qui ne sont pas amateurs de figues vous pouvez vous contenter juste des myrtilles... bonne dégustation*

*Bonne dégustation,*

Jessica Virzi

Coach culinaire

Sain  
& Divin