

GATEAU MOELLEUX FIGUES & NOISETTES

INGREDIENTS

- 8 figes ou plus selon les gouts
- 90g de cassonade
- 30g de miel
- 2 oeufs
- 120g de beurre
- 60g de farine
- 120g de poudre de noisettes
- 60ml de creme liquide
- pincée de sel

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 165°
- Dans un cul de poule mélanger farine, poudre de noisettes et sel
- Dans un autre cul de poule mélanger le beurre fondu, la cassonade, le miel et ajouter les oeufs un à un
- Incorporer les 2 mélanges et ajouter la crème liquide, bien mélanger
- Verser la pâte dans un moule de 22cm de diamètre
- Couper les figes en deux et les disposer sur la pâte. La quantité de figes dépend de votre gourmandise !
- Enfourner pour 40 minutes à 165°. Vérifier la cuisson avec un couteau et remettre à cuire éventuellement 5 minutes

On peut remplacer la poudre de noisettes par de la poudre d'amande ou de noix