MOELLEUX AUX FIGUES

Posted on août 19, 2024 by Florence Breuil



Category: Douceurs
Tag: Figues

Placez tous vos ingrédients dans un cul-de-poule à savoir : 100 g de sucre de canne, 70 g de farine de riz, 50 g de poudre d'amandes, 1 demi sachet de levure, 1 cuillère à café de cardamome moulue, 130 g de beurre demi-sel, 2 gros oeufs fermiers.

Mélangez grossièrement tous ces ingrédients à l'aide d'une maryse : il faut que des morceaux de beurre restent apparents. Versez le tout dans un moule de 14 cm de diamètre préalablement recouvert de papier cuisson beurré et légèrement sucré. Coupez environ 5 figues en fonction de leur taille en deux ou en quatre après avoir pris soin d'en retirer la tige et enfoncez-les dans votre préparation. Elles vont ainsi gentiment compoter pendant la cuisson...

Préchauffer votre four à 180°. Enfournez pour 45 minutes. Dégustez tiède, c'est encore meilleur.

