



Crumbles Gratin de figues



1h10 **15 min** **25 min** **30 min** **517**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation du gratin de figues

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7). Beurrer et sucrer un moule. Réserver au frais.
- 2 Laver, sécher puis couper en deux les figues.
- 3 Dans un bol, battre légèrement les œufs et les jaunes.
- 4 Dans un saladier, mélanger le sucre avec la crème liquide et l'arôme de fleur d'oranger. Ajouter la poudre d'amande puis les œufs. Mélanger sans trop émulsionner.
- 5 Répartir les figues dans le moule. Verser par dessus la crème d'amande.
- 6 Mettre les figues côté peau au fond du plat.
- 7 Faire cuire environ 20 à 25 minutes. Le gratin est cuit lorsque le milieu est juste cuit.
- 8 Laisser tiédir dans le four (porte légèrement entrouverte) pendant 30 minutes environ.

400 g **Figue fraîche**
70 g **Amande(s) en poudre**
280 ml **Crème liquide (fleurette)**
60 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
2 c. à soupe **Fleur d'oranger**

Étape 2

Dressage

- 1 Déguster ce gratin tiède ou froid accompagné d'amandes effilées ou d'une boule de glace à la vanille

ou au calisson.