



Gâteaux

Moelleux individuels aux amandes et aux figues



50 min 15 min 35 min **0** **422**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les moelleux

4 **Figue fraîche**
200 g **Amande(s) en poudre**
80 g **Beurre doux**
70 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Farine**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 c. à soupe **Sucre vanillé**
1 c. à soupe **Jus de citron**
0.5 c. à café **Levure chimique**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation

- 1 Faire chauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Beurrer les ramequins.
- 3 Laver et sécher les figes. Les entailler en quarts sans les couper totalement.
- 4 Faire fondre le beurre dans un bol.
- 5 Dans un saladier, mélanger les sucres avec les oeufs. Battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 6 Puis ajouter le beurre et mélanger.
- 7 Ajouter alors la farine avec la levure, la poudre d'amande, le jus de citron et le sel. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- 8 Remplir les ramequins de pâte jusqu'au 3/4 de la hauteur.
- 9 Ecarter les figes entaillées comme des pétales de fleurs. Déposer une figue dans chaque ramequin.
- 10 Faire cuire pendant 35 minutes environ.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les moelleux du four. Servir encore tièdes.