Taylor MacLoughlin

*Autres desserts aux fruits*

# Barres à la figue

| 1h40 | 20 min | 1h | 20 min | 340 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les barres à la figue**

- 125 g **Flocons d'avoine**
- 70 g **Figue séchée**
- 50 g **Farine**
- 50 g **Beurre doux**
- 50 g **Sucre roux**
- 1 c. à café **Bicarbonate de soude**

**Étape 1**

## Préparation des figues

1. Préchauffer le four à 170 °C (Th. 5-6).
2. Retirer les petites tiges des figues, puis verser les figues dans une casserole. Les couvrir d'eau. Mettre sur feu vif et laisser bouillir pendant 30 minutes.
3. Ensuite égoutter les figues et les verser, encore chaudes, dans le bol du robot muni de la feuille.
4. Mettre en marche le robot à vitesse moyenne, jusqu'à obtenir une consistance bien lisse.
5. Quand obtient une pâte, débarrasser les figues dans un saladier.

**Étape 2**

## Préparation de la pâte

1. Mettre le beurre dans le bol du robot.
2. Ajouter le sucre roux, la farine, les flocons d'avoine et le bicarbonate de soude.
3. Mettre en marche le robot, lentement au début, puis plus rapidement.
4. Quand le beurre est mélangé aux autres ingrédients, verser le tout dans un saladier.

5. Mélanger grossièrement les ingrédients à la main.
6. Chemiser un moule carré de 23 x 33 cm avec du papier sulfurisé. Verser la moitié de la préparation. Tasser à l'aide des mains ou d'un verre.
7. Bien tasser dans les coins, ajouter un peu de pâte si nécessaire.
8. Répartir dessus les figues. Bien étaler.
9. Recouvrir du reste de pâte. Tasser.
10. Mettre au four pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

**Étape 3**

## Dressage

1. Vérifier la cuisson du gâteau puis le sortir du four.
2. Laisser refroidir dans le moule pendant environ 20 minutes.
3. Le démouler, le poser sur le plan de travail puis découper des barres.