

Cake aux deux figues

5 figues violettes,
3 figues sèches,
3 c. à soupe de sirop d'agave
ou 125 g de cassonade,
150 g de beurre mou,
4 œufs entiers,
250 g de farine,
50 g d'amandes en poudre,
1/2 sachet de levure,
1 c. à soupe d'amandes
effilées.



Préchauffer le four th. 6 (180°).

Beurrer un moule à cake d'environ 25 cm de long. Laver et sécher les figues. Couper les figues fraîches et sèches en petits dés, en garder une (fraîche) et la couper en tranches. Fouetter avec un batteur électrique le beurre mou et la cassonade. Ajouter les œufs un par un. Ajouter la farine, la poudre d'amande puis la levure, mélanger pour obtenir une consistance bien homogène. Incorporer à la fin les morceaux de figues, mélanger délicatement. Verser le tout dans un moule à cake. Disposer sur la pâte les amandes effilées et les tranches de figues et mettre au four 1 h environ.

Démouler tiède. Servir au goûter ou en dessert avec une glace à la cannelle.