

Recette du Lab CULINAIRE



Gourmandise aux figes fraîches sans beurre ni huile
Une recette simple, rapide et de saison

Préparation

1. Dans un bol, battez les œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet électrique
2. Ajoutez progressivement la farine et la levure chimique
3. Lavez les figes, ajoutez-en la moitié au mélange et incorporez délicatement
4. Beurrez légèrement une poêle de 20-22 cm, puis saupoudrez-la avec les 3 cuillères à soupe de sucre
5. Placez-y les figes restantes, côté pulpe vers le bas
6. Laissez cuire pendant quelques minutes, puis versez le mélange préparé
7. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 7 minutes
8. Retournez le gâteau et poursuivez la cuisson pendant environ 7 minutes
9. Retirez-le de la poêle et saupoudrez de sucre glace. Bon appétit !



Temps de préparation : 15 mn



Temps de cuisson : 8 mn

Ingrédients pour 6 personnes

- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 120 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 15 figes fraîches
- 3 c à soupe de sucre
- Beurre pour beurrer la poêle

Ce gâteau aux figes cuit à la poêle est incroyablement facile et rapide à réaliser. Malgré l'absence de beurre et d'huile dans la pâte, ce gâteau est moelleux et léger grâce à l'utilisation d'ingrédients naturels. Le gâteau aux figes constitue un excellent choix pour bien débuter la journée avec énergie.

