

Gâteau Renversé aux Figues

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- YAOURT	130g
- FARINE	150g
- MAIZENA	3 c à soupe
- AMANDES HACHÉES	50g
- SUCRE SEMOULE	70g
- HUILE DE TOURNESOL	2 c à soupe
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- OEUF(S)	4
- FIGUE(S)	16 (longues noires de Caromb)
- CASSONADE BLANCHE	3 c à soupe

Recette :

- Beurrez et farinez un moule à manquer. Déposez une feuille de papier sulfurisé dans le fond.
- Coupez les figues en deux et déposez-les bien serrées dans le fond du moule, peau vers le haut.
- Saupoudrez avec la cassonade.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat creux, mélangez le yaourt avec la farine, la maïzéna, les amandes, le sucre semoule, l'huile, la levure et les œufs afin d'obtenir une pâte homogène.
- Versez cet appareil sur les figues.
- Enfournez pendant 30 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir avec de démouler.
- Retournez le gâteau délicatement sur une grande assiette.
- Réservez au frais.

