

Four multifonctions

Temps de préparation & temps de repos : 1h

Temps de cuisson : 40 minutes

Cake figues & aubergines

Pour 4 personnes



Ingrédients :

1 aubergine
2 figues
5 feuilles de figues
100g de farine
75g de beurre
50g de poudre de noisette
2 œufs
1 pincée de sel, 1 pincée de sucre, 1 pincée
de levure

Matériel :

Saladier ou cul-de-poule
Moule ou cercle de pâtisserie
Couteaux

Déroulé de la recette :

Eplucher l'aubergine et la couper en morceaux.

Faire cuire l'aubergine au four à 170° pendant 20 min avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel.

Faire fondre le beurre.

Dans un grand saladier, mélanger : la farine, la poudre de noisette, la levure, le sel, une pincée de sucre, ajouter les œufs et le beurre fondu.

Chemiser un moule ou un cercle de pâtisserie avec les feuilles de figues.

Verser l'appareil et ajouter les figues taillées en morceaux et l'aubergine pré-cuite.

Placer au four multifonctions en chaleur tournante à 180°C pendant 40 minutes.

Décercler et servir encore tiède.

Astuces de chef

La feuille de figue va remplacer le papier sulfurisé tout en infusant le cake.