

Gâteau très moelleux figes et miel

Bonjour à toutes et tous

Petite anecdote de famille pour assaisonner la recette du jour : M'étant occupée de mes petits gourmands toute un mercredi l'après midi, j'ai voulu enrichir ce bon moment d'une gourmandise de saison. J'avais (et ai encore) des figuiers en pleine forme ces temps-ci, donc l'idée d'un gâteau aux [figes](#) s'est naturellement imposée. J'ai jeté mon dévolu sur la recette du livre « *100 recettes de gâteaux – Editions Hachette Cuisine* », puis l'ai l'ai un peu adaptée à ma sauce, en ajoutant un peu de miel pour plus de moelleux. La recette se veut simple mais riches en promesses gustatives.

A la dégustation, à peine le gâteau figes refroidi, mes petits gourmands, belle maman et beau papa se sont régalés. Personnellement, alors qu'habituellement je n'apprécie les figes à petite dose, j'ai eu du mal à ne pas me resservir. ^^ Les figes dans le gâteau sont très savoureuses, d'autant plus que leur jus a parfumé la pâte. La texture du gâteau est ultra aérienne, à la manière d'un nuage. De plus, mélange de goûts de ce gâteau figes miel, satisfera tous les amateurs de sucré. Ce fut nje excellente découverte gustative, que je referais les prochains étés.

En attendant de l'itérer, je vous partage la recette de ce gâteau figes miel. J'espère qu'il vous plaira.



Gâteau moelleux figes miel

Recette : Gâteau figues miel

Saison de la recette : Aout-Septembre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 1 gâteau de 6 personnes :

- 400 g de figues
- 4 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 60 g de miel (acacia, lavande.., cf.1)
- 200 g de beurre
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- sucre glace pour la décoration

Réalisation

- Lavez vos figues, retirez le pédoncule puis coupez les en 4. Réservez les.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs puis réservez les blancs pour l'étape 5. Fouettez ensuite les jaunes avec la moitié du sucre semoule (50g) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Faites fondre le beurre et le miel puis ajoutez le au mélange {jaune d'œufs+sucre}.
- Ajoutez ensuite la farine et la levure, et homogénéisez la pâte. Celle-ci doit être épaisse.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec la deuxième moitié (50 g) du sucre semoule.
- Incorporez d'abord un tiers de vos blancs d'œufs dans votre pâte à gâteau pour la détendre, puis incorporez le reste des blancs d'œufs en neige. La pâte doit être à présent assez liquide. Beurrez et farinez un

moule à manqué. N'hésitez pas à mettre un papier sulfurisé au fond du moule pour assurer que cela ne colle pas, puis versez y la pâte.

- Ajoutez les figues sur la pâte, en essayant de les répartir de manière homogène. Celle-ci vont s'enfoncer dans la pâte, donc ne vous préoccupez pas trop du visuel.
- Enfournerez ce gâteau pour 35 minutes à 180°C. Le gâteau est cuit quand, lorsque l'on enfonce la pointe d'un couteau, celle-ci ressort sans pâte dessus.

Attendez qu'il tiédisse avant de démouler, et saupoudrez de sucre glace. Servez ce gâteau figues soit légèrement tiède, soit à température ambiante.

Astuces :

- Ce gâteau se conservera 24H, à 48H. Placez le au réfrigérateur si vous souhaitez le conserver plus d'une journée.
 - (1) Privilégiez un miel doux en saveurs afin qu'il ne prenne pas le dessus sur les figues.
-