Petits moelleux figues et poires

Bonjour à toutes et tous

Sur la fin des vacances, les tous premiers fruits de fin d'été sous apparus : des figues, quelques poires, quelques prunes, plein de mûres dans la forêt.. Alors j'ai tenté d'en profiter au maximum et de régaler mes gourmands avec. Les figues en particulier ont retenu mes faveurs car c'est un fruit très subtil et qui se prête très bien aux préparations cuisinées. Tous les ans d'ailleurs, on ne résiste que rarement au gâteau figues et miel , particulièrement moelleux.

Le dernier week-end, avant de partir, on a souhaité s'organiser un petit gouter en famille et belle famille. Pour l'occasion, j'étais bien tentée de préparer des gâteux version « mini » ou muffins, plus aisément gringotables. Me retrouvant dans mon panier avec figues et poires, c'est avec ces deux fruits que j'ai « improvisé » mes gâteaux. La base de la pâte est ma recette « classique » de muffins et pour donner le caractère , dés de poire dans la pâte et des figues juteuses se sont invitées. Après cuisson, la gourmandise était bien au rendez-vous. Ces petits moelleux sont bien moelleux grâce aux fruits, délicieusement parfumés grâce au jus. Les petits et grands ont adoré.

La recette ayant été précautionneusement notée, j'aimerais vous la partager. En espérant qu'elle vous régale autant que nous !

- Petits moelleux
figues & poires -
© Au Fil du Thym

Recette : Petits moelleux figues et poires

Saison de la recette : Septembre – Octobre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Pour 12 à 16 moelleux selon vos moules :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre doux
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 60 ml de lait ou lait végétal
- 1 à 2 poires selon la taille
- 6 à 8 figues

Réalisation

- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse.

- Incorporez le beurre préalablement fondu et le lait.
- Ajoutez la farine, levure chimique, le sel puis mélangez jusqu’à bien homogénéiser la pâte.
- Lavez la/les poire(s), pelez la/les puis, retirez le cœur dur, puis détaillez en petits morceaux. Incorporez ces morceaux à la pâte à moelleux.
- Répartissez la pâte dans les petits moules.
- Lavez les figues, coupez-les en deux, puis disposez les sur la pâte à gâteau.
- Enfournez pour 20 à 25 min environ 180°C. Le gâteau est cuit lorsque, la pointe d’un couteau ressors sans trace de pâte lors qu’on l’enfonce dans le gâteau.

Astuces :

- La recette des moelleux figues poires est évidement déclinable version cake familial en augmentant le temps de cuisson.
- Pour une variante subtile, incorporez 1 cuillerée à café de cardamome en poudre.