

Gâteau aux figues et au thé



Ingrédients :

- 50 g de noix
- 200 g de figues
- 1 sachet de thé Earl Grey
- 125 g de sucre
- 100 g de beurre
- 3 oeufs
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à café de cannelle

Préparation :

Faire préchauffer le four à 180° C.

Faire infuser le thé dans 120 ml d'eau bouillante.

Détailler les figues (200 g) en morceaux et les faire gonfler dans le thé. Concasser les noix (50 g).

Verser le sucre (125 g) dans un saladier et le fouetter avec le beurre mou (100 g).

Ajouter les oeufs (3) en les fouettant un par un.

Ajouter la farine (300 g) et le thé (120 ml) en petites quantités et en alternant.

Ajouter au milieu la levure (1 sachet) et la cannelle (1 cuillère à café).

Ajouter enfin les figues et les noix.

Verser la pâte dans un moule rond et enfourner 45 minutes environ.