



Cake figue amande et cardamome

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 8 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 50 min

INGRÉDIENTS

- 75 g de beurre
- 90 g de sucre roux
- 2 œufs
- 50 g de crème liquide entière
- 200 g de figues + 2 pour la déco
- 25 g d'amandes effilées
- 2.5 g de cardamome moulue
- 150 g de farine
- 4 g de levure chimique
- Nappage neutre
- Graines de sésame

Chemisez votre moule avec du papier sulfurisé.

Faites fondre le beurre au micro-ondes.

Ajoutez le sucre, la cardamome, les œufs et la crème liquide. Bien mélangez.

Incorporez la farine et la levure, bien mélangez.

Versez 1/3 de cette pâte dans votre moule puis déposez vos figues coupées en petits morceaux (sauf 2 que vous garderez pour la déco).

Versez le restant de pâte.

Parsemez d'amandes effilées puis enfournez pour 50 min dans un four préchauffé à 150°C.

Démoulez, laissez tiédir puis badigeonnez tout le cake de nappage neutre.

Si vous aviez des amandes qui étaient tombées, collez-les à l'aide du nappage sur le dessus du cake.

Collez sur tout le pourtour du cake des graines de sésame.

Pour la déco, déposez des quartiers de figue fraîche sur le dessus.

Si besoin, aidez-vous des cure dents pour les faire tenir.