

Gâteau aux figues et aux noisettes



Un généreux et moelleux dessert qui pourra être aussi cuit à la vapeur. Il pourra être accompagné d'une chantilly vanillée.

Ingrédients

- 75 grammes de noisettes
- 150 ml de jus d'orange fraîchement pressé
- 100 grammes de figues sèches hachées
- 6 figues coupées en deux (pour la décoration)
- 1 cuiller à café de 4 épices
- 3 cuillers à café de zeste d'orange râpé
- 1/2 cuiller à café de bicarbonate de soude
- 80 grammes de beurre non salé
- 115 grammes de sucre non raffiné ou brun
- 1 oeuf
- 90 grammes de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillers à soupe de sirop d'érable

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire dorer les noisettes et leur enlever la peau. Les broyer finement.
3. Beurrer un moule rond et chemiser le fond de papier sulfurisé.
4. Verser le jus d'orange dans une casserole et faire bouillir. Ajouter les figues hachées, les 4 épices et 1 cuiller à café du zeste d'orange. Faire cuire pendant 1 minute, puis retirer du feu. Incorporer le bicarbonate (qui va faire mousser la préparation) et laisser reposer pendant 10 minutes.
5. Fouetter le beurre et le sucre en pommade. Ajouter l'oeuf et mélanger soigneusement. Incorporer les noisettes, la farine et la levure au fur et à mesure.
6. Verser la sauce à l'orange et mélanger soigneusement.
7. Napper le moule de sirop d'érable et déposer dessus le zeste d'orange restant. Tapisser le fond des moitiés de figues. Verser la pâte. Faire cuire au four pendant 40 minutes.
8. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler.

Bon appétit!