

## MES TABLES DE FÊTES



Gâteau figues vin muscat

### Ingrédients

- 600 g de figues fraîches
- 150 g farine
- 100/120 g de sucre
- 3 oeufs
- 5 cl de lait
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 3 c à soupe de vin doux type muscat

**Préchauffer le four T7**

**Couper les figues lavées et équeutées en 4 et disposez les dans un plat à gratin beurré.**

**Réservez en 4 pour la déco.**

**Fouetter le sucre avec les oeufs et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.**

**Incorporer le lait, l'huile et le muscat en fouettant puis la farine en pluie. Bien mélanger.**

**Verser ce mélange dans le moule sur les figues et enfourner pour environ 40/45 minutes.**

**Le gâteau doit être bien doré, vérifier la cuisson à la pointe du couteau.**

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>