



CAKE AUX FIGUES, ANIS ET PARMESAN

Pour 6 personnes et un moule à cake de 26 cm

100 g de figues sèches (sur la recette : 200 g, j'ai trouvé que c'était trop) - 3 oeufs - 150 g de farine - 1 yaourt velouté - 100 g de beurre - 1 c à s de sucre semoule - 100 g de parmesan râpé - 2 c à c d'anis vert en graines - 1 c à c de levure chimique - 1/2 c à c de sel –

Pour le moule : 1 noix de beurre - 1 c à c d'anis vert en graines –

Préchauffer le four à 180° (th.6). Beurrer le moule à cake et parsemer le fond et les parois des 3/4 des graines d'anis vert.

Couper les figues en petits cubes. Faire fondre le beurre dans une petite casserole puis laisser refroidir.

Casser les oeufs dans une terrine et les battre au fouet électrique avec le sucre et le sel.

Ajouter le yaourt et le beurre fondu, sans cesser de fouetter. Incorporer la farine et la levure en les tamisant, puis ajouter les figues, le parmesan et les graines d'anis vert.

Verser la pâte dans le moule beurré et parsemer le dessus du 1/4 restant des graines d'anis vert.

Cuire au four 45 min. Vérifier la cuisson en piquant une lame de couteau qui doit ressortir sèche.

Retirer le cake du four et laisser reposer une quinzaine de minutes avant de le démouler.

Refroidir sur grille.

A conserver dans réfrigérateur emballé dans film alimentaire, puis dans papier alu.