

Moelleux aux figes et aux noisettes.



Température : 200°C

Taux d'humidité : 80%

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 personnes :

80 g de beurre

50 g de cassonade

90 g de farine

½ sachet de levure

1 œuf

70 g de noisettes grillées

150 ml de jus d'orange frais

100 g de figes sèches hachées

6 figes sèches coupées en deux

½ cuillère à café de gingembre en poudre

½ cuillère à café de cannelle en poudre

3 cuillères à café de zestes d'orange bio finement râpés

2 cuillères à soupe de sirop d'érable

Préchauffez le four à 200°C, 80% d'humidité.

- Etalez les noisettes sur une plaque et faites-les dorer 10 min au four traditionnel.
- Sortez-les du four et otez leur peau en les frottant avec un torchon. Broyez-les finement à l'aide d'un robot.
- Versez le jus d'orange dans une casserole et portez à ébullition.
- Ajoutez les figes hachées, le gingembre, la cannelle et une cuillère à café de zestes d'oranges. Faites cuire 1 min, réservez.
- Fouettez le beurre et le sucre en crème légère dans un récipient. Ajoutez l'œuf et mélangez soigneusement.
- Incorporez les noisettes et la farine petit à petit tout en battant la pâte. Pour finir, versez la sauce à l'orange.
- Nappez les ramequins beurrés au préalable de sirop d'érable, déposez-y le reste du zeste d'orange.
- Placez 2 moitiés de figes dans chaque ramequin. Versez la pâte jusqu'au 2/3 de la hauteur et faites cuire au four combiné-vapeur 30 min.
- Laissez refroidir avant de démouler.