



## Gâteau noisette figues

Par La Popotte sans chichis



### Ingédients

150 g de noisettes en poudre

30 g de maïzena

2 oeufs

50 g de compote de pommes

50 g de sucre de canne

8 figues

0.5 cuil à café de cannelle

Noisettes concassées

Dans un saladier, mélangez la poudre de noisette, la maïzena, la cannelle, le sucre.

Ajoutez les œufs et la compote en mélangeant bien entre chaque ajout.

Versez dans un moule chemisé (ajoutez même du papier sulfurisé dans le fond de votre moule, sinon impossible de démouler).

Coupez chaque figue en 2 puis détaillez 4 lamelles dans chaque moitié.

Disposez sur la pâte, ajoutez quelques noisettes concassées.

Enfournez 25 min dans un four préchauffé à 180°C.