

Moelleux figues & pêches

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 2 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 4cs de sirop d'agave
- 80g de farine
- 1 yaourt nature
- 250g de ricotta
- 4cs de poudre d'amandes
- 1cs de vanille liquide
- 7 figues
- 2 pêches
- Caramel liquide (facultatif)
- 1 poignée d'amandes effilées



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet, un mixer, un moule et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 210°C (th. 7) et placer le moule sur la plaque perforée.
- Mélanger au fouet électrique ou au robot, les œufs, les jaunes et la farine.
- Ajouter le yaourt, la ricotta, le sucre et la vanille liquide.
- Bien mélanger le tout.
- Ajouter la poudre d'amandes.
- Bien lisser le tout et le verser dans le moule.
- Couper les pêches en quartiers et les figues en 6 quartiers.
- Les déposer sur la pâte sans les enfoncer et napper d'un peu de caramel liquide.
- Parsemer d'amandes effilées et enfourner pour 30 min.

Bon appétit !