

Le Figuette

Pour un Moule à Cake :

120 ml de bière blonde

120 ml d'huile

1 sachet de levure chimique

450 ml de farine

1 c à c de sel

3 œufs

200 gr de figes sèches

50 ml de graines de sésame

10 ml de graines d'anis vert



Préchauffer le four à 160°C Th. 5/6 sans la grille.

Dans le **Bol Batteur**, battre au **Fouet plat métallique** l'huile, les œufs et la bière. Ajouter la farine, le sel, la levure, l'anis, $\frac{3}{4}$ des graines de sésame et les figes coupées en dès à l'aide du **Ciseaux ergonomique**. Mélanger bien le tout.

Verser la préparation dans le **Moule à cake en silicone**, préalablement rincé, posé sur la grille froide de four. Lisser avec la **Spatule**, parsemer du reste des graines de sésame et faire cuire 50 minutes dans le four préchauffé à 160°C Th.5/6.

Délicieux fait la veille. Couper en tranches, passer ensuite au grille-pain et déguster avec du foie gras fait maison.

Se conserve 8 jours au frais