

Cake chocolat & figue

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 60g de beurre
- 3 œufs
- 200g de sucre
- 135g de crème liquide entière
- 150g de farine
- 55g de cacao non sucré
- 5g de levure chimique
- 5 à 6 grosses figues (ou une dizaine si elles sont petites)
- 100g de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre

Préparation

1. Faites fondre le beurre doucement, puis laissez-le tiédir.
2. Fouettez les œufs avec le sucre puis ajoutez la crème.
3. Incorporez la farine, le cacao et la levure tamisés, puis terminez avec le beurre fondu.
4. Versez un peu de pâte dans le fond de votre moule à cake beurré et fariné ou chemisé avec du papier sulfurisé, puis déposez des figues entières par-dessus.
5. Recouvrez avec le reste de pâte, puis faites un trait de beurre sur toute la longueur du cake (sinon, ouvrez le four après 15 minutes de cuisson et découpez la surface du cake sur la longueur) et déposez des morceaux de figues dessus.
6. Enfournez dans le four préchauffé à 150°C pour environ 1h10 (une lame plantée dans le cake doit ressortir sèche).
7. Laissez refroidir quelques minutes puis démoulez le cake sur une grille.
8. Ensuite, vous pouvez le manger comme ça ou passer au glaçage.
9. Faites fondre le chocolat, ajoutez l'huile et glacez le cake soit avec un pinceau soit en versant le glaçage dessus.
10. Décorez avec des morceaux de figues, laissez cristalliser et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com