

Cakes aux figues et magret en bocaux

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 25 à 30 min

Ingrédients

- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 50 ml d'huile de tournesol
- 125 ml de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de figues sèches farinées
- 150 g de magret de canard séché
- QS* d'amandes effilées et grillées
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de poivre

Recette pour votre
Cook'in
Guy
Demarle

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Dans le bol du Cook'in®, faire tiédir le lait et l'huile, 30 sec/40°C/vit 2.

Ajouter les œufs, mixer 10 sec/vit 5. Ajouter la farine et la levure, le gruyère râpé, mélanger 40 sec/vit 5.

Découper les figues en dés, le magret en lanières (enlever le gras). Incorporer le tout à la base. Mélanger 15 sec/vit 2.

Répartir et remplir au 3/4 l'appareil obtenu dans les bocaux beurrés et farinés.




Parsemer d'amandes effilées. Cuire au four pendant 25 à 30 min à 180°C.

Refermer les bocaux avec le couvercle de façon à ce qu'ils restent moelleux.

*QS : quantité suffisante

Si ce sont des bocaux à joint comme moi, n'oubliez pas de les retirer pour la cuisson.

Les bocaux à confitures sont plus appropriés.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Lait, huile	30 sec	40°C	2	
	Œufs	10 sec		5	
	Farine, levure, gruyère râpé	40 sec		5	
	Figues, magret	15 sec		2	

Ma touche perso :