



Cuisine et
dépendances

Petits moelleux chocofigues (sans beurre, sans blé)



Et c'est parti pour une semaine marathon spéciale figes, il m'a fallu faire une pleine casserole de compote, de la confiture, un gâteau et une tarte pour venir à bout des deux cageots de figes offerts par une de mes collègues. Tant mieux, c'est mon fruit préféré ! La figue est aussi un des fruits les plus sucrés (12 g de sucre pour 100 g), soit l'équivalent d'un sucre par figue., j'évite quand même de m'en gaver impunément... J'ai aussi congelé une bonne moitié des figes crues, simplement coupées en deux pour en profiter cet hiver.

J'ai essayé pour cette recette de me passer de blé en remplaçant la farine par lé féculé comme sur la recette d'[Edda](#), mais autant c'est très avantageux pour des biscuits sablés autant pour un gâteau la pâte est friable et plus sèche ; pour garder le moelleux et si on a le choix, je conseille donc de garder la farine.

Ingrédients (pour 6 mini-cakes) :

- 10 figes blanches
- 50 g de sucre glace
- 2 œufs
- 100 g de chocolat noir corsé
- 60 g de féculé de pomme de terre
- 60 g d'amandes en poudre
- 1 pincée de levure chimique
- 1 cuil à soupe d'amaretto (ou extrait d'amandes amères)
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Faire fondre le chocolat en dés : 2 min au micro-ondes, avec une à deux cuil à soupe d'eau.
Mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Couper 5 figes en petits dés et 5 figes en fines tranches.

Fouetter les œufs avec le sucre glace et la pincée de sel jusqu'à obtenir un mélange blanchi moussieux, ajouter la poudre d'amande, puis la fécule avec la levure chimique. Mélanger le tout, verser l'amaretto et le chocolat fondu en remuant. Incorporer la farine. Ajouter les dés de figes et mélanger pour répartir uniformément

Verser la pâte dans des mini-moules à cake Disposer sur chaque gâteau une rangée de figes émincées.

Enfourner et laisser cuire environ 20 min. Laisser tiédir et démouler sur une grille à pâtisserie.

Le 15 Septembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/09/15/19026277.html>