

Figues farcies

à la crème d'amande

- Blanchir, au fouet, 100 g de beurre mou et 100 g de sucre.
- Incorporer, ensuite, 100 g de poudre d'amande, puis un œuf entier (après l'avoir battu) et enfin 50 g de farine tamisée.
- Couper la queue des figues puis les ouvrir en 4.
- Les poser sur une plaque de four garnie d'un papier de cuisson.
- Mettre la crème d'amande dans une poche à douille puis fourrer les figues.
- Mettre au four 10 minutes à 180°

Ce dessert se sert tiède.