

Préparation : 20 min	Cuisson : 55 min
----------------------	------------------

Pour 8 personnes (moule de 25 cm de diamètre), il vous faudra :

- 16 figues
- 100 g de sucre
- 130 g de beurre à température ambiante
- 2 œufs
- vanille en poudre (1/2 càc)
- 120 g d'amandes en poudre
- 70 g de farine
- 1/2 càc de cannelle
- 150 g de yaourt grec
- 1 pincée de sel



Dans le bol du robot (kitchenaid pour moi avec la feuille, ou bien à la spatule dans un grand saladier), mélanger le beurre et le sucre. Lorsque le mélange est crémeux, ajouter les œufs un à un, bien mélanger, puis ajouter farine, poudre d'amandes, sel, et cannelle. Finir en incorporant la yaourt grec.

Beurrer un moule. Préchauffer le four sur 200°C.

Verser la pâte dans le moule.

Nettoyer les figues et les couper en deux. Les disposer sur la pâte en les enfonçant légèrement.

Enfourner pour 15 min. Baisser le four sur 170°C et poursuivre la cuisson 40 min.

Laisser refroidir avant de déguster à température ambiante.