

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Gratin de figues



Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 figues fraîches
- 2 oeufs entiers
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de maïzena
- 20 cl de crème fraîche liquide
- beurre - farine (pour le plat)

Beurrer et fariner un petit plat à gratin (ou 4 plats à gratin individuels). Laver et sécher les figues et les couper en quartiers. Disposer les quartiers de figues dans le plat (côté bombé dessous).

Dans un saladier, mélanger le sucre poudre, le sucre vanillé et la maïzena, ajouter les oeufs et battre l'ensemble assez longuement pour que le mélange blanchisse, incorporer la crème fraîche et mélanger.

Verser ce mélange sur les quartiers de figues.

Enfourner dans le four préchauffé à 180°C. Laisser cuire environ 25 min jusqu'à ce que le dessus soit coloré et la crème bien prise.

Déguster tiède ou froid.