

Cake à l'anis aux figues et au miel

Pour un cake

100g de farine de blé

100g de farine d'épeautre

1 sachet de levure chimique

100g de miel de châtaigner

40g de sucre

3 œufs

75ml d'huile neutre

125ml de lait

1 cuil à café bombée de graines d'anis vert

5 figues

Préchauffez le four à 200°C.

Dans une casserole portez le lait à ébullition, coupez le feu et faites-y infuser les graines d'anis pendant 15 minutes

Fouettez les œufs avec le sucre et le miel, incorporez les farines et la levure, puis l'huile et le lait infusé avec les graines, mélangez bien puis versez la pâte dans un moule à cake.

Coupez les figues en quartiers et disposez-les sur la pâte.

Enfournez à 200°C pendant 40 minutes.