

Cake à la crème de marron, figues et noix de pécan

Pour un cake

200g de farine

1 sachet de levure

150 de mascarpone

3 œufs

250g de [crème de marron](#)

30g de cassonade

4 figues

90g de noix de pécan

Préchauffez le four à 190°C.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes, montez les blancs en neige.

Coupez 2 figues en petits morceaux.

Mélangez la farine avec la levure et la cassonade, ajoutez le mascarpone, la crème de marron et les jaunes d'œufs (c'est là où votre robot est d'un grand secours, en 10 secondes la pâte est prête. Je dis ça parce que cette pâte est plutôt compacte, alors la mélanger à la main ça fait les bras).

Incorporez délicatement les blancs en neige à la pâte, puis ajoutez délicatement les noix de pécan concassées et les morceaux de figues.

Versez la pâte dans un moule à cake, coupez les figues restantes en quartiers et déposez-les sur la pâte.

Enfournez à 190°C pendant 30 minutes