***Cake figue pistache***

***Ingrédients***

3 œufs

90g de cassonade

150g de farine de seigle

1cuil à café de bicarbonate

50g de poudre d'amande

125g de ricotta

6 cuil à soupe de lait

50g de pistaches concassées

6 figues sèches

1cuil à café de poudre de gingembre

flocons d'avoine

Préchauffez le four à 190°C. 50 m

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez la ricotta et le lait puis la farine de seigle, le bicarbonate et le gingembre en poudre. Quand votre pâte est homogène ajoutez les pistaches concassées et les figues coupées en morceaux. Mélangez bien avant de la versez dans un moule à cake et saupoudrez de flocons d'avoine.

Enfournez à 190°C pendant 45 à 50 minutes selon votre four (pour vérifier la cuisson plantez la lame d'un couteau dans le cake, elle doit ressortir propre, si ce n'est pas le cas poursuivez la cuisson 5 à 10 minutes de plus).