***Crumble cake aux figues et pignons***

***Ingrédients***

3 œufs

90g de sucre

2 cuil à soupe de miel

150g de farine

50g de poudre d'amande

2 cuil à café d'extrait d'amande amère

1 cuil  café de bicarbonate

250g de yaourt grec (au soja pour moi)

Crumble

50g de sucre

50g de farine

50g de poudre d'amande

50g de beurre

4 figues sèches

2 cuil à soupe de pignons de pin

1 cuil à soupe d'amandes *effilées*

Préchauffez le four à 180°C.

Le crumble: Dans un saladier mélangez la poudre d'amande, la farine, le sucre et le beurre mou coupé en morceaux, mélangez-les à la main pour obtenir une pâte sableuse et qui s'effrite. Incorporez les pignons de pin et les morceaux de figues séchées

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs et le miel avec le sucre, ajoutez le yaourt grec puis la farine, la poudre d'amande, l'arome d'amande amère et le bicarbonate.

Versez la pâte dans un moule à cake, recouvrez-la avec le crumble aux figues et aux pignons, parsemez d'amandes effilées et enfournez à 180°C pendant 40-45minutes selon votre four.