

# GATEAU AUX FLOCONS D'AVOINE, FIGUES ET YAOURT

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes



## Ingrédients

6 figues  
125 g de beurre mou  
2 œufs  
80 g de yaourt grec  
100 g de sucre  
150 g de flocon d'avoine  
50 g de poudre d'amande  
3 gouttes d'arôme d'amande amère  
1 sachet de levure chimique  
2 cuillères à café de pistache non salées

Laver et couper les figes en morceaux.

Préchauffer le four à 180°C

Mixer les flocons d'avoine pour obtenir de la poudre.

Dans la cuve du robot, battre à vitesse lente, le beurre avec le sucre puis ajouter les œufs un par un et l'amande amère.

Mélanger la poudre de flocons d'avoine, la poudre d'amande et la levure chimique ensemble et l'ajouter dans la cuve tout en continuant de battre, terminer en ajoutant le yaourt.

Beurrer et fariner un moule, verser la préparation et disposer les quartiers de figes sur la pâte sans les enfoncer.

Mettre au four et laisser cuire environ 45mn.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, attendre que le gâteau refroidisse pour le démouler. Concasser les pistaches et disposer sur le gâteau.

Astuce : pour plus de gourmandise, faire tiédir 2 cuillères à soupe de miel de romarin et badigeonner le gâteau avec, avant de mettre les pistaches

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel