

Gratin de figues aux amandes



Crédit photo [@haxtorm_pix](#)

Pour 4 personnes, il vous faut :

- Une vingtaine de figues
- 50cl de lait
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de farine
- 80g de sucre
- 4 oeufs
- 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)
- Amandes effilées

Préchauffer le four à 180°.

Laver les figues, les inciser en 4 et les disposer dans un plat à gratin beurré.

Dans un saladier, mélanger les oeufs avec le sucre, ajouter la poudre d'amande et la farine. Incorporer le lait et le rhum, bien mélanger et verser sur les figues. Saupoudrer d'amandes effilées.

Cuire 45 minutes à 180°.