La figuette

Ingrédients pour ± 8 tranches :

- 120 ml de bière blonde
- 120 ml d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- 450ml de farine (250g)
- 1 cuillère à café de sel
- 3 œufs
- 250 g de figues sèches coupées en dés
- 50 ml de graines de sésame
- 10 ml d'anis vert en poudre

Dans le bol basique, battez au fouet l'huile, les œufs et la bière.
Ajoutez la farine, le sel, la levure, l'anis, les ¾ des graines de sésame et les figues en dés.
Mélangez bien le tout.

Versez la préparation dans le moule à cake.
Parsemez du reste de graines et faites cuire 50 min dans un four préchauffé thermostat 5-6 ou 160° (15 à 20 mn pour les petits moules à alvéoles en silicone).

Délicieux fait la veille. Excellent à déguster avec du foie gras en tranches passées au grille pain. Se conserve 8 jours au frais.