

PETITS GATEAUX AUX FIGUES

RECETTE N°3614

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 25 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pâte:
- 200 g de farine
- 50 g de sucre
- 100 g de beurre
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1/2 c à café de sel
- 1/2 verre environ de lait
- Garniture:
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1/2 c à café de cannelle en poudre
- 150 g de figues sèches

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- terrine
- couteau de cuisine
- rouleau à pâtisserie
- plaque à pâtisserie

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



14 ETAPES A SUIVRES

01. Mettre la farine tamisée dans une terrine y déposer le beurre coupé en petits morceaux et l'effriter du bout des doigts dans la farine.
02. Faire une fontaine.
03. Ajouter le sucre, le sel, la levure et amalgamer avec le lait.
04. Pétrir légèrement pour obtenir une pâte pouvant être étalée au rouleau.
05. Etaler cette pâte sur 1 cm d'épaisseur.
06. La badigeonner de beurre fondu.
07. Saupoudrer de sucre mélangé à la cannelle.
08. Couper les figues en très petits morceaux.
09. Les répartir régulièrement sur le sucre.
10. Rouler ensuite la pâte de façon à former un long rouleau.
11. Laisser reposer ce pâton en réfrigérateur pendant 1 heure afin qu'il soit très ferme.
12. Couper ensuite dans la pâte des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
13. Les disposer sur une tôle beurrée en les espaçant un peu.
14. Faire cuire à four moyen.

NOTES PERSONNELLES
