



FONDANTS AUX FIGUES

Les ingrédients : **350 g de confiture de figues - 3 oeufs - 50 g de beurre -**

La recette : **Séparer les blancs des jaunes. Mélanger la confiture de figues avec les jaunes d'oeufs et le beurre fondu. Battre 2 blancs en neige et les incorporer doucement au mélange précédent. Beurrer les moules (j'ai fariné en +) et verser la pâte. Enfourner dans le four préchauffé 210° (th.7) pendant 25 minutes. Démouler et saupoudrer de sucre glace.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr