

# Mini cakes aux figues séchées, chèvre et miel

Note de la recette :

**4**  
**5**

**Pour 6 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



**10 min**

Temps de cuisson :



**25 min**

Temps de repos :



[imprimer la recette](#)

- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 100 ml d'huile de tournesol
- 130 ml de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 3 cuillères à soupe de miel
- 140 g de bûche de chèvre
- 100 g de figues séchées
- 2 pincées d'herbes de Provence
- sel et poivre

## Résumé :

Toute la douceur du miel et la force du chèvre pour cette entrée riche en saveurs et en émotions.

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la farine et le miel.

Incorporez l'huile petit à petit puis le lait préalablement chauffé.

Incorporez à la base le gruyère, le fromage de chèvre écrasé, les figues coupées en petits morceaux et les herbes.

Versez la préparation dans des moules à cakes individuelles et mettez au four pendant 25 minutes en surveillant la cuisson.

Démoulez tiède et servez chaud !

Bon appétit !

## Astuces

A servir accompagnée de quelques feuilles de salades. Et pour une touche encore plus St Valentin, vous pouvez réaliser cette recette dans des moules en forme de cœur par exemple. Dans ce cas diminuer le temps de cuisson.