



## **FIGUES AUX FRAMBOISES SUR LIT DE BISCUIT AUX AMANDES**



**Facile**

**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: 20 mn**

**Pour 4 personnes:**

4 belles figues mûres  
6 càc de confitures de framboises  
75 g de poudre d'amandes  
75 g de sucre glace  
75 g de beurre mou  
1 gros œuf entier  
Quelques amandes effilées.

Préchauffer le four à 180°.

**Le biscuit aux amandes:**

Dans un saladier mélanger le beurre, le sucre et la poudre d'amande avec l'œuf de manière à obtenir un appareil crémeux. Réserver.

**Les figues:**

Laver et essuyer les fruits couper les en 4 en ne laissant que la peau du fond de la figue pour les tenir et en les gardant comme intactes. Réserver.

**Finition et cuisson:**

Remplir des ramequins avec l'appareil aux amandes, enfoncer délicatement la figue dedans et glisser 1,5 càc de confiture en écartant les morceaux pré coupés. Saupoudrer de quelques amandes effilées et enfourner pour une vingtaine de minutes.