

# les recettes d'Alice

## Moelleux coco-figues à la vanille



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

### Ingrédients

6 figues  
80 gr de sucre  
200 gr de framboises  
50 gr de sucre glace  
40 gr de noix de coco râpée

2 oeufs, 100 gr de beurre  
60 gr de poudre d'amande  
5 cl de rhum, 1 g de vanille  
5 c à s de lait concentré sucré  
15 cl de lait

### Matériel nécessaire

Moule à tartelettes en silicone

### Préparation et réalisation

- 1- Faire un sirop avec 10 cl d'eau 80 gr de sucre.
- 2- Fouetter le beurre mou avec le sucre glace puis ajouter les œufs, la poudre d'amande et de coco, mélanger. Verser cette préparation dans les moules et cuire 15 min à 180°. Laisser refroidir et démouler.
- 3- Fouetter dans un bol le lait et le lait concentré avec la gousse de vanille grattée.
- 4- Couper les figues en 4 sans aller jusqu'au bout.
- 5- Imbiber les biscuits avec le sirop parfumé avec le rhum.
- 6- Déposer les figues sur les moelleux, puis sur les assiettes avec un cordon de sauce vanille et les framboises.

### Conseils et astuces

Suivant les saisons d'autres fruits peuvent être utilisés.

Alice Délice

