

## Gratin de figes au miel et miettes de crumble

### 4 personnes

- 16 figes juste mures
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 10g de farine
- 10g de sucre en poudre
- 10g de beurre bien froid
- 10g de poudre d'amande.



■ *Il est plus facile de préparer une plus grande quantité de pâte à crumble que vous pourrez utiliser aisément par la suite.*

**Servir:** Servez tiède.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Mélangez la poudre d'amande avec le sucre et la farine, ajoutez le beurre et malaxez, jusqu'à l'obtention d'une petite boule de pâte.

■ Lavez les figes, essuyez-les. Coupez-les en partant du sommet jusqu'au 1/3 de la hauteur en quartier, en les écartant légèrement. Disposez-les dans un plat en ne les serrant pas trop.

■ Emiettez la pâte à crumble. Nappez les figes de miel et parsemez de miettes de pâte. Enfourez pour 10 minutes, jusqu'à ce que les miettes de crumble soient bien dorées.