

Le chococofigue

Une vingtaine de figues
50 g de noix de coco râpée
20 g de farine de coco
30 g de farine de blé
20 g de poudre de cacao
1/2 c. à c. de bicarbonate de soude
100 g de beurre salé
80 g de sucre de fleur de coco ou sucre de canne



Amalgamez tous les ingrédients du crumble. Incisez les figues en croix au niveau de la queue. Placez-les dans un plat. Il ne reste plus qu'à les farcir de crumble puis à parsemer le reste. Enfourner 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.

Le plus, servir avec une crème fraîche !