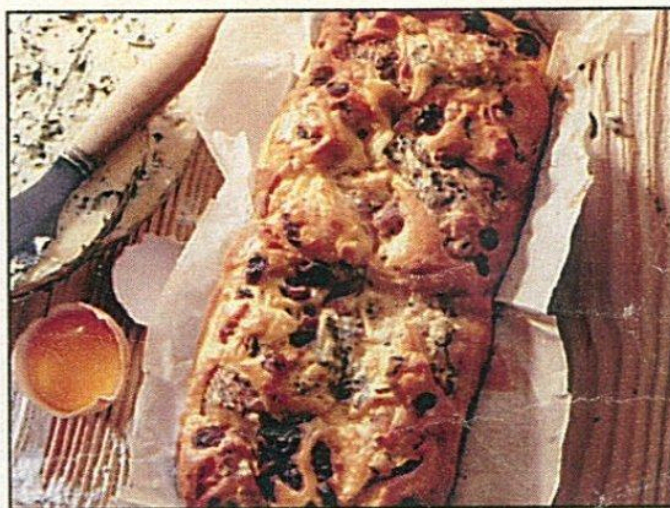


# Mendiant à la fourme d'Ambert



## POUR 4 À 6 PERSONNES

**Préparation : 20 min**

**Trempage : 15 min**

**Cuisson : 50 min**

● 230 g de farine ● 4 œufs ● 4 figues sèches moelleuses ● 50 g de raisins secs (de Smyrne de préférence) ● 10 cerneaux de noix ● 150 g de fourme d'Ambert ● 5 cl d'armagnac (ou de cognac) ● 10 cl d'huile d'olive ● 10 cl d'huile de noix ● 10 g de beurre et de farine pour le moule ● sel.

■ Préchauffez votre four à th. 6 (180 °C). Faites tremper 15 min les raisins secs dans l'armagnac.

■ Pendant ce temps, séparez les jaunes des blancs d'œufs. Otez la croûte du fromage et coupez-le en dés. Concassez grossièrement les cerneaux de noix et les figues.

■ Mélangez la farine et les jaunes d'œufs, ajoutez progressivement les deux huiles, les dés de fromage,

■ Allumez le four th. 6 (180 °C). Mélangez la farine avec le sachet de levure chimique et les 3 œufs. Ajoutez progressivement le lait chaud, l'huile, puis le gruyère, le crabe émietté, 3 morceaux de tomate séchée en lanières et l'aneth.

■ Versez dans un moule à cake beurré et fariné. Cuisez environ 45 min au four. Démoulez tiède.  
**Notre conseil :** les moules à cake souples Flexipan assurent un démoulage parfait, sans beurrer ni fariner