

Lingots de Magret de Canard et Figues

Ingrédients :

- * 3 œufs
- * 150 g de farine
- * 1 sachet de levure
- * 125 g de lait entier
- * 50 g d'huile de tournesol
- * 100 g de gruyère râpé
- * 150 g de magret de canard fumé
- * quelques figues séchées
- * des pignons de pin
- * Sel et poivre



Préparation :

Préchauffez votre four sur 180°C (th. 6) et posez les empreintes **Lingots Cannelés** sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule travaillez bien les œufs, la farine et la levure, incorporez petit à petit l'huile, le lait chauffé, le sel et le poivre, ajoutez le gruyère râpé et mélangez.

Découpez le magret de canard en lamelles et les figues en petits dés. Incorporez-les et mélangez le tout. Remplissez les empreintes et parsemez-les avec les pignons de pin.

Faites cuire 15 à 20 minutes et dégustez tiède.