

# Cake figues-magrets

3 œufs  
150 g de farine  
1 sachet de levure  
8 cl d'huile de tournesol  
13 cl de lait  
100 g de parmesan râpé  
180 à 200 g de magret de canard fumé, sans le gras  
100 à 150 g de figues séchées  
Sel, poivre

Détaillez en morceaux le magret et les figues.  
Préchauffez le four à 180° (thermostat 6).  
Dans un saladier, mélangez les œufs avec la farine et la levure.  
Incorporez l'huile peu à peu puis le lait chauffé.  
Ajoutez le parmesan et mélangez.  
Salez et poivrez.  
Ajoutez le magret et les figues détaillés en morceaux.

Versez la préparation dans un moule à cake.  
Enfournez pour 45 minutes.