

## CREME AUX FIGUES

---

15 figues  
1 L de lait de riz  
3 c. à s. de purée d'amandes  
3 c. à s. de farine de riz

Enlever la queue des figues et les couper en petits morceaux dans une casserole.

Ajouter le lait.

Mixer (avec un mixeur plongeant).

Ajouter la purée d'amande et la farine.

Mettre sur le feu.

Remuer sans arrêt jusqu'à épaississement.

Mettre en verrine et réserver au frais.

