



Desserts

Figues rôties

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe pommes-grenade (graines)
2 oranges
1 citron
8 figues
2 cuillères à soupe d'amandes effilées
40 grammes de sucre en poudre
10 centilitres Grand Marnier
4 boules de glace vanille
20 centilitres de crème
50 grammes de sucre
1 noix de beurre

Méthode de préparation

Pelez les oranges, plongez le zeste dans l'eau bouillante puis dans l'eau glacée. Répétez l'opération 2 fois. Réservez les zestes. Pressez le jus des oranges et du citron.

Coupez les figues en deux et faites-les revenir dans un peu de beurre et de sucre. Laissez les figues caraméliser, puis mouillez-les avec le jus de fruits et ensuite le Grand Marnier. Ajoutez les zestes et poursuivez la cuisson un moment. Enfin, ajoutez les grains de grenade puis laissez réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'un sirop.

Fouettez la crème avec le sucre impalpable pour obtenir une chantilly. Colorez les amandes effilées un instant dans une poêle antiadhésive.

Servez les figues tièdes avec la sauce, la glace et la chantilly.

Astuce:

Les figues sont mûres quand elles arborent une belle couleur violette sombre et des petites déchirures dans la peau.

