

Il y a pas mal de temps que je possède cette recette mais par manque de temps, je n'ai pas pu l'écrire plus tôt. Elle m'a été demandée à plusieurs reprises et je considère qu'elle a bien sa place au moment des fêtes de fin d'année. Je vous la présente donc aujourd'hui.



Un joli cadeau à offrir

Ingredients pour une bouteille: 40 g de figues séchées, 4 cuillères à soupe de jus de pomme, 6 jaunes d'oeufs, 200 g de sucre glace, 1 pincée de cannelle en poudre, 150 ml de crème fraîche, 250 ml de cognac.

Préparation:

Coupez les figues en petits dés et les faire mijoter dans le jus de pomme environ 15 minutes à feu moyen et couvert. Réduire les figues en purée très fine dans un mixeur.

Battre les jaunes d'oeufs en crème avec le sucre glace, ajoutez la cannelle puis la crème fraîche. Incorporez au fur et à mesure le cognac et la purée de figues. Versez cette liqueur dans une bouteille style (bouteille de limonade). Laissez reposer la bouteille 2 jours au réfrigérateur. Cette liqueur se conserve au frais.



Cette liqueur est de consistance assez crèmeuse, vous pouvez rajouter un peu de lait pour la rendre plus liquide. Elle passera bien après un bon repas comme digestif.

A BOIRE AVEC MODÉRATION
