



On commence à voir arriver les premières figues sur les marchés.

J'avoue que j'ai beaucoup de mal à ne pas y goûter dès qu'elles apparaissent et pourtant, je sais qu'il faut parfois attendre un peu si elles manquent de parfum.

J'ai donc craqué, j'en ai acheté quelques unes et honnêtement, ce n'était pas terrible J'ai donc utilisé le remède miracle qui permet de transformer des figues pas terribles crues en un dessert tout à fait délicieux et vraiment facile.

Si vous le faites avec de bonnes figues, il n'en sera que meilleur, mais comme ça, ce n'est déjà pas mal.

FIGUES AU CAMEL



Pour 6 personnes :

12 figues
12 caramels au beurre salé
4 càs de gelée de groseilles
Une noisette de beurre pour le plat

Glace vanille (c'est mieux si on la fait soi-même, donc, je vous donne la recette)

Préchauffer le four à 240°

Beurre un plat à gratin à la bonne taille pour juste contenir les fruits.

Faire une incision en forme de croix sur le dessus de la figue et enfoncer un caramel à l'intérieur de celle-ci.

Poser les figues dans le plat et les napper avec la gelée de groseilles. Enfourner pour 25 mn à une demie heure, arroser une fois ou deux avec le jus rendu.

En fin de cuisson, si le jus est très liquide, le faire réduire jusqu'à l'obtention d'un caramel.

Servir deux figues par personne avec de la glace vanille au fond de la coupe en les nappant d'un peu de jus réduit.

Glace à la vanille :

Faire une crème anglaise classique avec :

35 cl de lait
cl de crème liquide
une gousse de vanille
65 g de sucre en poudre

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...



Laisser refroidir et passer en sorbetière.