



FIGUES, GLACE AU LAIT D'AMANDES ET CAMEL DE BANYULS



Pour 6 personnes :

18 figues juste mûres à point
1 càs d'huile d'olive
18 petites boules de glace au lait d'amandes
12,5 cl de banyuls
3 c s de vinaigre de banyuls
2 càs de sucre

Pour la glace :

½ l de lait entier si possible
6 jaunes d'œufs
80 g de sucre
100 g de poudre d'amandes

La veille :

Préparer votre glace au lait d'amandes en faisant une crème anglaise classique avec du lait d'amandes acheté en magasin bio, ou en faisant infuser 100 g de poudre d'amandes dans du lait chaud pendant ½ heure. Procéder ensuite normalement, ajouter, si on aime, 2 gouttes d'amande amère, réserver au froid et turbiner.

Lorsque la glace est à bonne consistance, former avec une petite cuillère, des petites boules de glace (pas trop grosse puisqu'elles doivent rentrer dans les figes) que vous posez sur un plat et mettez au congélateur jusqu'au lendemain.

Le fait d'avoir des boules de glace toutes faites et bien froides facilitera le travail au moment de la mise en place.

Si on n'a pas de sorbetière, on peut acheter de la glace aux calissons chez Picard, ou même une bonne glace à la vanille, mais il faut toujours faire les boules la veille et les congeler.

Le lendemain :

Le caramel : Faire chauffer assez doucement le banyuls et le vinaigre avec le sucre jusqu'à ce que vous obteniez un joli caramel blond, ne pas trop le faire réduire.

Pour les figes : Dans une poêle, faire chauffer 1 càs d'huile d'olive à feu pas trop vif et faire cuire les figes en les roulant sur elles-mêmes. Elles doivent rester entières. Les débarrasser sur une assiette et dès que vous pouvez les toucher, leur faire sur le dessus une incision en forme de croix. Dans cette incision, introduire une boule de glace.

Napper chaque assiette avec du caramel, poser dessus 3 figes par personne, la chaleur du caramel et des figes commence à faire fondre la glace et régalez-vous.

Si vous voulez faire cuire les figes à l'avance, vous pouvez les réchauffer 1 mn au micro-ondes au moment du service.