

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

FIGUES AU VIN ROUGE

pour 2 personnes :

6 figues violettes - 1/2 litre de vin rouge - zeste d'1/2 citron - zeste d'1/2 orange - 125g sucre en poudre - 1/2 gousse de vanille - 2 grains de poivre - 1 pincée de gingembre en poudre - 1 pincée de cannelle en poudre - 1 pincée de quatre-épices en poudre -

Fendre la gousse de vanille et la mettre avec tous les autres ingrédients sauf les figues dans une casserole. Porter à ébullition et flamber. Réserver et laisser refroidir à température ambiante.

Plonger les figues dans la casserole de vin. Poser un chiffon propre dans la casserole sur le vin et les figues. Porter doucement à ébullition. Aussitôt éteindre et laisser refroidir à température ambiante. Sortir les figues. A l'aide d'une passoire fine, filtrer le vin dans une autre casserole. Laisser réduire de moitié sur feu moyen. Réchauffer les figues dans ce jus.

Servir chaud ou froid (avec des sablés et même une glace vanille.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr