

Blanc-manger et figues violettes au vin de Banyuls

Préparation 30 mn

Cuisson 10 mn

Réfrigération 4 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 figues pas trop mûres

50 cl de Banyuls

150 g de poudre d'amandes

50 cl de lait

20 cl de crème liquide

80 g de sucre

3 feuilles de gélatine

Préparation de blanc-manger : Mettre le lait et la crème dans une casserole avec la poudre d'amandes et le sucre. Porter à ébullition en remuant puis éteindre le feu et laisser refroidir en couvrant la casserole pour que la préparation infuse.

Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Filtrer la préparation aux amandes dans une passoire étamine en appuyant bien avec le dos d'une cuillère sur l'appareil qui aura épaissi. Réchauffer ensuite doucement le lait d'amande obtenu et y ajouter hors du feu la gélatine égouttée. Bien remuer et répartir la préparation dans des ramequins que vous aurez rincés sans les essuyer pour faciliter le démoulage. Réserver au moins 4 h au frais. Réserver au moins 4 h au frais.

Préparation des figues et du sirop de Banyuls : Laver et essuyer les figues et les couper en 2. Faire frémir le Banyuls dans une casserole et y plonger les figues pour les laisser confire 5 mn. Égoutter les figues à l'écumoire et les réserver. Filtrer le Banyuls à la passoire fine pour retirer les éventuelles graines de figues qui y seraient restées puis remettre la casserole sur le feu et laisser le Banyuls réduire des 2/3 pour avoir un sirop. Réserver.

Pour le service démouler les blancs-mangers sur les assiettes, garnir avec les figues et napper de sirop de Banyuls.

Vin conseillé : un Banyuls rimage (vin doux naturel du Roussillon)

Conseils : pour les proportions j'ai fait la moitié des proportions et ai rempli 2 ramequins de 12,5 cl.