

Figues mi-cuite brousse-pistaches



12 figues violettes
200 g de brousse
1 citron
4 cas de miel de châtaignier
50 g de pistaches

Préchauffez le four à 210°, mélangez la brousse au zeste d'un demi-citron et 2 cas de miel
Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque et farcir les figues
Arrosez avec 2 cas de miel mélangé à 1 cas de jus de citron et faites cuire 5 mn
Mixez les pistaches et les torréfiez 2 mn a sec
Servez les figues tièdes ou froides parsemées de pistaches



Imprimer la recette