



FEUILLANTINES/POËLEE DE FIGUES/ COULIS DE PECHES DE VIGNE

Pour 8 personnes :

Poêlée de figues : 600g de figues - 40g beurre 1/2 sel - 50g sucre en poudre - 2 càc d'eau de vie de figue –

Fondre le beurre, sucrer, remuer jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Ajouter les figues coupées en pts cubes. Cuire 4 min à feu vif. Ajouter l'eau de vie. Laisser tiédir. Egoutter.

Coulis de pêches de vigne : 3 1/2 grosses pêches de vigne - 1 càs vin de pêche - QS jus de citron - 50g sucre –

Mixer tous les éléments. Passer ou non au tamis. Verser dans bouteille plastique à embout fin. Réserver au réfrigérateur.

Feuillantines :

120g sucre glace - 60g farine - 75g blancs d'oeufs - 75g beurre clarifié*-
Mélanger délicatement dans un bol le sucre glace, la farine, les blancs d'oeufs. Mettre au réfrigérateur couvert de film alimentaire.

Préchauffer le four à 200°. Quand le mélange est ferme, poser la valeur d'une grosse noisette sur la plaque à pâtisserie antiadhésive, étaler avec le doigt en disques fins. Continuer jusqu'à épuisement.**

Cuire 3 à 5min afin d'obtenir une belle couleur dorée. Sortir du four. Décoller à l'aide d'une spatule métallique. Poser sur une grille et laisser refroidir.

Montage :

Dans une assiette à dessert, alterner feuillantines (3) et poêlée de figues (2X). Saupoudrer de sucre glace. Entourer d'un cordon de coulis de pêches de vigne. Servir.

- beurre clarifié : j'ai acheté du ghee. A trouver dans une épicerie arabe ou indienne ou bien à Grenoble chez Arax.
- Mercotte précise que l'on peut garder le mélange avant cuisson pendant 1 semaine au réfrigérateur, sinon en feuillantines dans une boîte hermétique toujours au réfrigérateur.