

Figues rôties au mascarpone de Nigella



tiré du livre "Forever Summer " de Nigella Lawson

Je ne sais pas pour combien de personnes ; Sans doute 4...

12 figues

un bon quart d'une plaquette de beurre de 250g

1 ccafé cannelle

1 csoupe sucre vanillé (*remplacé par 1 ccafé extrait de vanille et 1 csoupe sucre poudre*)

1 1/2 ccafé eau de rose (*je n'en ai pas!*)

1 1/2 ccafé eau de fleur d'oranger

Environ 500g mascarpone (*en fait c'est 4 énormes csoupes, une par personne*)

1/2 tasse (125ml) de pistaches nature sans les coquilles.

Préchauffer le grill du four (ou s'il n'a pas de grill, le chauffer au maxi de ses possibilités)

Couper les figues en 4, mais pas jusqu'au trognon et les pincer à la base pour faire ouvrir les fruits. Les déposer bien serrées les unes contre les autres dans un plat supportant le grill.

Concasser grossièrement les pistaches.

Fondre le beurre dans une petite casserole, ajouter la cannelle, le sucre vanillé, l'eau de fleur d'oranger et l'eau de rose, mélanger, verser sur les figues, bien dans les cœurs ouverts.

Passer les figues sous le grill juste quelques minutes, et c'est prêt! Les figues sont entourées d'un sirop foncé caramélisé.

Déposer 3 figues par assiette, déposer à côté une énorme csoupe de mascarpone, saupoudrer le tout de pistaches très grossièrement concassées, arroser généreusement du sirop.

