



FIGUES ROTIES AU MUSCAT DE RIVESALTES

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 9 figes
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 5 cl de Muscat de Rivesaltes
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de cannelle

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Lavez et ouvrez 8 figes en croix de haut en bas.

Mélangez dans un verre le sucre, le sucre vanillé et la cannelle.

Posez les figes ainsi ouvertes, sur la peau, dans un plat préalablement recouvert de papier cuisson.

Saupoudrez-les de sucre à la cannelle, versez dessus le Muscat de Rivesaltes et couvrez de papier cuisson.

Enfournez pour une dizaine de minutes.

Otez du four.

Versez le jus de cuisson dans une poêle et faites réduire à feu doux.

Lavez et pelez la figue restante.

Hachez-en la chair et mélangez-la avec la crème fraîche.

Servez chaque assiette avec 2 figes rôties tièdes arrosées de jus, une cuillère à soupe de crème fraîche à la figue et pourquoi pas une boule de glace.

ROASTED FIGS IN MUSCAT DE RIVESALTES

Préparation : 15 mn

Cooking : 10 mn

Ingredients for 4 servings :

- 9 figs
- 10 cl of whipping cream
- 5 cl of Muscat de Rivesaltes
- 50 g of sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 pinch of cinnamon

Preparation

Preheat oven to 180 ° C.

Wash 8 figs and open them crosswise from top to bottom.

Mix in a glass : sugar, vanilla sugar and cinnamon.

Place the figs opened on the skin in a dish before covered with baking paper

Sprinkle them with cinnamon sugar, pour over the Muscat de Rivesaltes and cover with baking paper.

Bake for ten minutes.

Remove from oven.

Pour the cooking juices into a saucepan and reduce over low heat.

Wash and peel the remaining fig.

Chop the flesh and mix it with the cream.

Serve each plate with 2 warm roasted figs topped with juice, a tablespoon of fig cream and why not a bowl of ice cream.