

Autres desserts aux fruits

Figues du palais des 1001 nuits



20 min **15 min** **5 min** **0** **526**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des figues

- 1 Entailler les figues en étoile puis appuyer légèrement dessus pour les entrouvrir.
- 2 Les disposer dans un plat allant au four préalablement beurré.

Étape 2

Les étapes

- 1 Faire fondre le beurre au micro-ondes à basse température puis ajouter l'eau de fleur d'oranger.
- 2 Ajouter le sucre vanillé, mélanger pour dissoudre le sucre.
- 3 Verser la cannelle et remuer. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 4 Pour fabriquer du sucre vanillé maison, laisser reposer dans un bocal pendant une semaine, du sucre semoule ou du sucre glace avec 3 gousses de vanille.

Étape 3

Cuisson des figues

Arroser abondamment les figues de sirop à la fleur

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les figues

4 **Figues fraîches**
 250 g **Mascarpone**
 10 cl **Miel liquide**
 4 c. à soupe **Pistaches**

Ingrédients pour le sirop

50 g **Beurre**
 1 sachet(s) **Sucre vanillé**
 1 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**
 1 c. à café **Cannelle en poudre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Miel liquide**
 1 **Cannelle en poudre**

1 d'oranger.

2 Placer les figues sous le grill du four pendant quelques minutes en surveillant la cuisson.

Étape 4

Préparation du mascarpone

1 Ajouter le miel liquide dans le mascarpone, le battre à l'aide d'une fourchette.

Étape 5

Dressage

1 Hacher grossièrement les pistaches à l'aide d'un couteau.

2 Dans une assiette, verser un peu de mascarpone au miel.

3 Ajouter une figue dessus, arroser de sirop chaud.

4 Parsemer de pistaches hachées.

5 Verser un filet de miel sur l'ensemble.

6 Saupoudrer d'une pincée de cannelle.