

*Autres desserts aux fruits*

# Figues rôties, parfait glacé à l'anis et arachides caramélisées



**13h40**   **1h20**   **20 min**   **12h**   **444**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

## Étape 1

Préparation de l'appareil à parfait

- 1 Pour réaliser l'appareil à parfait, il faut commencer par préparer un appareil à bombe.
- 2 Prendre les feuilles de gélatine, les mettre à tremper dans un bol d'eau froide.
- 3 Verser l'eau et le sucre dans une casserole.
- 4 La mettre à chauffer sur feu vif. Placer le thermomètre pour vérifier la température de cuisson.
- 5 Placer les jaunes d'oeufs dans la cuve du batteur, faire tourner à vitesse moyenne.
- 6 Préparer un saladier d'eau froide à côté de la casserole de sucre en cuisson.
- 7 Lorsque le sucre atteint 120°C, éteindre le feu et stopper immédiatement la cuisson en trempant le cul de la casserole dans le saladier d'eau froide.
- 8 Augmenter la vitesse du batteur. Incorporer progressivement le sucre cuit sur les jaunes en le faisant couler le long de la paroi.
- 9 Fouetter jusqu'au complet refroidissement de l'appareil à bombe.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les figues rôties

12 **Figue fraîche**  
 20 g **Beurre**  
 20 g **Sucre roux**

### Ingrédients pour les arachides caramélisées

50 g **Cacahuète(s)**  
 1 cl **Eau**  
 40 g **Sucre semoule**  
 1 c. à café **Huile  
d'arachide**

### Ingrédients pour le parfait glacé à l'anis

200 g **Sucre semoule**  
 160 g **Jaune(s) d'oeuf**  
 75 g **Eau**  
 25 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
 1 **Apéritif anisé**

- 10 Le débarrasser dans un saladier. Laver la cuve du batteur.
- 11 Mettre la crème liquide entière très froide dans la cuve du batteur, la monter en chantilly.
- 12 Une fois la crème montée, réserver la cuve au réfrigérateur.
- 13 Égoutter la gélatine ramollie, la mettre dans une casserole.
- 14 Mettre à chauffer sur feu doux. Lorsque la consistance est liquide, incorporer la gélatine à l'appareil à bombe en mélangeant vivement au fouet.
- 15 Sortir la crème fouettée du réfrigérateur. L'incorporer au mélange en deux fois à l'aide de la maryse, en effectuant des mouvements circulaires.
- 16 Aromatiser la préparation avec l'apéritif anisé.
- 17 Mouler l'appareil dans un bac, de préférence flexible pour pouvoir le démouler plus facilement. Placer le tout au congélateur pendant une nuit.
- 18 Utiliser des bacs à glaçons pour donner des formes originales aux parfaits.

## Étape 2

### Caramélisation des arachides

- 1 Décortiquer les cacahuètes pour les débarrasser de leurs coques.
- 2 Ôter également la peau rouge qui les entoure, les réserver dans un saladier.
- 3 Verser l'eau et le sucre dans une casserole, la mettre à chauffer sur feu vif.
- 4 Placer le thermomètre dans la casserole, cuire le sucre jusqu'à 120°C.
- 5 Une fois la température atteinte, retirer la casserole du feu. Verser les arachides dedans tout en remuant vivement avec la spatule en exoglass pour les enrober de sucre.
- 6 Remettre la casserole sur le feu, laisser le sucre fondre de nouveau, puis remuer.
- 7 Lorsque les cacahuètes sont blondes caramélisées, arrêter la cuisson et les retirer du feu.
- 8 Verser immédiatement un filet d'huile d'arachide dans la casserole, mélanger.
- 9 Disposer une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail, verser les arachides caramélisées.
- 10 Vérifier qu'elles ne sont plus brûlantes, les séparer alors avec les doigts. Laisser refroidir.
- 11 Il est important de réaliser toutes ces opérations très rapidement, car une fois refroidies il est très difficile de décoller les cacahuètes sans les casser.

## Étape 3

### Rôtissage des figues

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

- 2 Prendre les figues et les rincer à l'eau froide.
- 3 Faire une incision en croix sur le dessus des figues sur 1,5 cm d'épaisseur. Les placer dans un plat allant au four.
- 4 Couper le beurre en 12 petits cubes, placer un dé par figue.
- 5 Saupoudrer les figues de cassonade.
- 6 Lorsque le four à atteint 180°C, enfourner les figues pendant 10 à 12 minutes.
- 7 Le temps de cuisson dépend de la maturité des fruits.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Sortir le parfait du congélateur, le démouler sur une assiette.
- 2 A l'aide d'un couteau éminceur, le détailler à la forme souhaitée, en cube ou en rectangle par exemple. Les poser sur une assiette.
- 3 Pour tailler le parfait, tremper la lame du couteau dans de l'eau chaude pendant 30 secondes. Puis l'essuyer et trancher la glace.
- 4 La gélatine contenue dans l'appareil à bombe va permettre au parfait de fondre beaucoup moins rapidement.
- 5 Sortir les figues du four, les dresser sur assiettes.
- 6 Les arroser de leur jus de cuisson récupéré dans le fond du plat.
- 7 Terminer en parsemant d'arachides caramélisées.