

Desserts glacés

Poêlée de figes aux épices, crème glacée à la vanille bourbon



20 min **10 min** **10 min** **0** **265**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la poêlée

12 **Figue fraîche**
 4 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
 4 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
 4 feuille(s) **Laurier**
 1 **Citron(s)**
 30 g **Beurre**
 3 c. à soupe **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

4 boule(s) **Glace vanille**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Prendre une figue, couper sa tige et l'ouvrir en réalisant une croix sur son quart supérieur avec un couteau d'office. Répéter l'opération avec les autres figes.
- 2 Couper le citron en deux.
- 3 Si les figes sont trop mûres, elles vont éclater à la cuisson. Dans la poêle, l'incision en forme de croix va permettre à la figue de s'ouvrir sans se déchirer.

Étape 2

Cuisson des ingrédients

- 1 Verser du sucre au fond de la poêle, ajouter quelques noix de beurre et chauffer sur feu doux.
- 2 Ajouter les figes en les posant sur le côté non incisé.
- 3 Ajouter la cannelle et l'anis étoilé puis déglacer au jus de citron. Verser un peu d'eau pour avoir plus de sauce.
- 4 Le citron va casser le sucre et donner une couleur bien rose aux figes.
- 5 Mettre une feuille d'aluminium sur la poêle.

- 6 Ne pas hésiter à vérifier la cuisson des figes toutes les deux minutes pour qu'elles n'éclatent pas.
- 7 Lorsque les figes sont cuites, baisser le feu et ajouter le laurier.
- 8 Débarrasser les ingrédients de la casserole sur une assiette et faire réduire le jus pendant le dressage.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer trois figes par personne dans une assiette, ajouter les épices en décoration.
- 2 Verser le jus réduit sur les figes, puis ajouter une boule de glace dans chaque assiette.