Thomas Boullault

Desserts glacés

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

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

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 figues.
2. Couper le citron en deux.
3. Si les figues 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 figues 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 figues.
5. Mettre une feuille d'aluminium sur la poêle.

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**

6. Ne pas hésiter à vérifier la cuisson des figues toutes les deux minutes pour qu'elles n'éclatent pas.
7. Lorsque les figues 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 figues par personne dans une assiette, ajouter les épices en décoration.
2. Verser le jus réduit sur les figues, puis ajouter une boule de glace dans chaque assiette.