



*Autres desserts aux fruits*

# Figues rôties au vinaigre balsamique



**35 min** 10 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**160**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les figues

600 g **Figue fraîche**  
50 ml **Vinaigre balsamique**  
50 g **Sucre semoule**

### Étape 1

Préparation des figues

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Laver les figues.
- 3 Couper leur pédoncule.
- 4 Fendre leurs extrémités en quatre.

### Étape 2

Cuisson des figues

- 1 Mettre les figues dans un plat creux.
- 2 Les arroser de vinaigre balsamique.
- 3 Saupoudrer le sucre.
- 4 Enfourner et faire cuire pendant 25 minutes en arrosant les figues de temps en temps.