

Gratin de figues au miel de Garrigues

CUISIMAGES

Réf :
5901

Type :
Fruits

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
5 + 3 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 2 personnes

- 4 figues
- 3 oeufs
- 2 cuillères à soupe de miel de Garrigues
- 50 ml de jus d'orange
- 1 cuillère à soupe de crème liquide



Lavez rapidement les figues sous l'eau, coupez la queue et taillez les en 4 de façon à former des fleurs (ne coupez pas complètement).
Déposez les dans 2 coupelles allant au four.

Mélangez le jus d'orange et le miel.

Allumez le grill du four.

Montez un sabayon :

Sur feu doux, au bain marie, mélangez les jaunes d'œufs avec le jus d'orange au miel.

Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange mousse et épaississe.

Pour se faire, il faut mélanger constamment pendant 5 min. (attention le bain marie ne doit pas bouillir!)

Hors du feu, ajoutez la crème liquide et mélangez.

Versez le sabayon sur les figues et passez au grill 3 min.

Servez de suite.



Conseils
Variante
Vin