



Figues rôties au cognac et sa glace vanille

- Par vision-plaisir

Alors là ! je suis au ange.....

Ingrédients :

- 400 g de figues noires
- 40 g de sucre cassonade
- 40 g de beurre doux
- 60 g de cognac*
- Glace vanille
- Menthe pour la décoration

Pour 4 personnes

Réalisation de la recette :

Laver vos **figues noires** délicatement. Les choisir pas trop grosses et légèrement **encore fermes**. Les égoutter sur du papier absorbant et les



Recette de www.vision-plaisir.fr

couper en deux. Chauffer une poêle légèrement et ajouter une noisette de beurre. Quand votre beurre est fondu, **ajouter vos figues et les faire revenir.** Au bout de **3 à 4** minutes, saupoudrer de cassonade et bien les **enrober du sucre.** **Déglacer avec le cognac et le flamber.** Retirer du feu vos figues et dresser. Dans une assiette creuse, déposer délicatement vos figues et verser un peu de sauce se trouvant **dans la poêle.** Réaliser **une quenelle de glace vanille** et déposer par-dessus **vos figues.** Un peu de décoration et servir sans attendre. Un vrai régal !





Recette de www.vision-plaisir.fr

