

## Barres fourrées aux figues, Figolu maison



Pour la garniture aux figues (J'ai divisé par deux ces proportions qui sont celles de la recette d'origine et la quantité obtenue est suffisante pour la quantité de pâte)

500 g de figues sèches (mais moelleuses) grossièrement hachées

60 ml de miel

250 ml de vin rouge

250 ml d'eau

1/4 de c. à c. de cannelle en poudre

1/4 de c. à c. de poivre moulu

1/4 c. à c. de gingembre en poudre (touche personnelle)

Mettez tous les ingrédients dans une casserole anti-adhésive et faites épaissir à feu doux en remuant souvent pendant 10 à 15 mn. Lorsque le mélange a refroidi, mixez-le.

Cette garniture se conserve au réfrigérateur une semaine. Laissez la réchauffer à température ambiante avant de l'utiliser.

### Pour les biscuits

230 g de beurre à température ambiante

100 g de sucre en poudre

1 gros œuf + 2 gros jaunes d'œufs

1 cuillerée à café d'extrait naturel de vanille

le zeste finement râpé d'un citron

350 g de farine + un peu pour saupoudrer le papier sulfurisé

1/4 de cuillerée à café de sel

1 cuillerée à café de lait

Dans le bol d'un robot, battez le beurre et le sucre à vitesse moyenne, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux. Ajoutez l'œuf, 1 jaune d'œuf, l'extrait de vanille et le zeste de citron. Mélangez bien. Réduisez la vitesse et incorporez la farine et le sel. Mélangez, jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Divisez-la en deux et enveloppez chaque moitié dans du film alimentaire. Placez au réfrigérateur pendant 1 heure pour que la pâte soit ferme.

Saupoudrez de farine une grande feuille de papier sulfurisé et abaissez une des moitiés de pâte pour former un rectangle de 23 x 35 cm. Replacez la pâte au réfrigérateur si elle devient trop molle. Déposez la pâte et sa feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Étalez la garniture en couche uniforme. Abaissez l'autre moitié de pâte de la même façon, soulevez-la en l'enroulant sur un rouleau à pâtisserie (opération délicate!) et posez-la sur la garniture. Découpez les contours de pâte qui dépassent. Placez au réfrigérateur pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 190°C. Dans un bol, mélangez 1 jaune d'œuf avec le lait. À l'aide d'un petit couteau pointu, prédécoupez légèrement le dessus de la pâte en rectangles de 3 cm sur 7,5 cm. Badigeonnez de jaune d'œuf le dessus du gâteau avant de le faire cuire 25 à 30 minutes au four, jusqu'à ce qu'il soit doré. Laissez-le refroidir sur une grille, puis découpez-le en rectangles, en suivant le tracé réalisé avant la cuisson. Ces barres se conservent 3 jours dans une boîte hermétique, entre des feuilles de papier sulfurisé.