

Figues au Muscat et tuiles croustillantes aux noix



Pour 4 personnes :

- 16 figues de Solliès bien mûres (ou de figues "couilles du pape", si vous en trouvez ;-))
- 25 cl de Muscat de Beaumes de Venise
- 80g de sucre
- 1 bâton de cannelle
- ½ gousse de vanille

On fait chauffer le Muscat avec les épices et le sucre jusqu'à obtenir un sirop (environ 20 minutes de cuisson à feu doux). On verse ce sirop légèrement tiédi sur les figues coupées en quartiers ou en deux, on mélange pour bien enrober, on réserve au frais au moins 2 heures.

Pour les tuiles croustillantes aux noix d'après Mamina :

- 50g de beurre (salé)
- 120g de sucre (il y en avait un tout petit peu plus chez Mamina, et un mélange de sucre et de cassonade)
- 50g de farine
- 50g de jus d'orange (environ 1 petite orange ; la pesée est importante pour la réussite des tuiles)
- 100g de noix décortiquées et hachées au robot (pas en poudre)

1. Préchauffer le four à 230°. Mélanger au fouet le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtenir une crème, ajouter la farine, le jus d'orange, puis les noix hachées.

2. Disposer de petits tas de pâte (j'ai bien dit petits : ça s'étale à la cuisson) bien espacés les uns des autres (au moins 7-8 centimètres) sur une plaque à pâtisserie couverte d'une feuille de papier sulfurisé (ou d'une

feuille de silicone). Les aplatir avec une fourchette mouillée, enfourner pour 8 minutes environ. Les bords des tuiles doivent être caramélisés, le centre légèrement doré.

3. Laisser refroidir avant de détacher les tuiles de la feuille de cuisson. Sauf si vous voulez leur donner une forme arrondie, ce qu'il faut faire lorsqu'elles sont encore chaudes.

© Du chant plein les casseroles...

<http://www.nataliakriskova.com/article-12874372.html>