



**PETIT GRATIN DE FIGUE, PATE D'AMANDE,
ORANGE ET BRISURES D'AMARETTI**



Nombre de petits gratins : 6
Temps de préparation : 10mn
Temps de cuisson : 20mn

Ingrédients et quantités :

Les petits gratins : 3 œufs – 20cl de lait – 20cl de crème liquide entière – 150g de pâte d'amande blanche – 6 figues violettes – 1 orange - 6 amaretti
Dressage : sommités de menthe – amandes effilées

Progression :

Les petits gratins : Préchauffez le four à 120°C (th.4).

Coupez la pâte d'amande en petits morceaux.

Dans une casserole, faites chauffer le lait, avec la crème et la pâte d'amande coupée, et portez à frémissements.

Passez le tout au blender, jusqu'à l'obtention d'une crème bien homogène.

Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs. Ajoutez le zeste d'orange, et versez la crème à l'amande. Mélangez bien.

Lavez délicatement les figues, et séchez-les sur du papier absorbant. Coupez le dessus en croix, sans les fendre jusqu'en bas. Déposez une figue dans chaque petit plat, et remplissez ensuite avec la crème à l'amande. Faites cuire au bain-marie environ 15mn, puis ensuite parsemez la surface des gratins avec les amaretti émiettés, et faites cuire encore 5mn au four jusqu'à ce que le dessus soit croustillant. Laissez tiédir.

Dressage : Sur chaque petit gratin ajoutez une sommité de menthe, et servez sur une jolie assiette avec quelques amandes effilées, sommité de menthe et petite cuillère.

Le mot de Sandrine :

Une idée de petit dessert de saison rapide, simple, mais gourmand, à servir tiède de préférence et pourquoi pas accompagné d'une boule de glace au lait d'amande, ou un sorbet à l'orange.

Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>