

FIGUES A LA MARMELADE D'ORANGES, CHOCOLAT ET AMANDES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 15 mn

Pour 4 personnes:

16 figes

2 càs d'amandes concassées grossièrement

8 càc de marmelade d'orange (6 + 2)

16 copeaux de chocolat

80 g de chocolat noir amer râpé

Préchauffer le four à 180°.

Sur une plaque, torréfier les amandes concassées dans le four pendant 2 minutes. Réserver.

Laver les figes et les essuyer doucement, couper la queue avant de creuser l'intérieur en enfonçant le manche d'une petite cuillère sans aller jusqu'au fond, inciser un peu le haut de la fige pour agrandir l'ouverture.

Dans une coupelle, mélanger 6 càc de marmelade d'oranges et les amandes.

Enfoncer un copeau de chocolat dans la cavité de chaque fige et remplir généreusement le reste de l'ouverture avec le mélange amandes-marmelade. Poser les figes dans un plat allant au four et mettre à cuire 10 minutes.

Au bout de 10 minutes, ajouter un peu de marmelade sur chaque fige et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.

Pendant la cuisson des figes faire fondre le chocolat au micro-ondes par petites impulsions et à la cuillère, déposer autant de pastilles de chocolat que de figes par assiette.

Lorsque les figes sont cuites, les poser sur chaque pastille (ce qui va refaire fondre le chocolat) et servir immédiatement.