

FIGUES AU CAMEL AU BEURRE SALE



Pour 6 personnes :

12 figues

12 caramels au beurre salé

4 càs de gelée de groseilles

Une noisette de beurre pour le plat

Préchauffer le four à 240°.

Beurre un plat à gratin à la bonne taille pour juste contenir les fruits.

Faire une incision en forme de croix sur le dessus de la figue et enfoncer un caramel à l'intérieur de celle-ci.

Poser les figues dans le plat beurré et les napper avec la gelée de groseilles. Enfourner pour 25 mn à une demi-heure, arroser une fois ou deux avec le jus rendu.

En fin de cuisson, si le jus est très liquide, le faire réduire jusqu'à l'obtention d'un caramel.

DRESSAGE :

Servir deux figues par personne avec de la glace vanille au fond de la coupe en les nappant d'un peu de jus réduit.