

FIGES AU CHOCOLAT BLANC ET ORANGES CONFITES A L'HUILE D'OLIVE, CAMEL BALSAMIQUE-ORANGE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 12mn (10 + 2)

Pour 4 personnes:

12 à 16 figes selon leur taille

10 zestes d'orange confite taillés en petits dés

12 à 16 petits morceaux de chocolat blanc (gros comme le bout du petit doigt)

1 càs d'huile d'olive

10 cl de vinaigre balsamique

1 càs de marmelade d'oranges

Préchauffer le four à 200 °.

Les figes:

Laver rapidement les figes, les essuyer délicatement.

Enlever la queue et faire une incision en forme de croix. Enfoncer le morceau de chocolat blanc et quelques dés de zestes dans la cavité formée.

Poser les figes dans un plat à gratin et les arroser d'huile d'olive. Les enfourner pour une dizaine de minutes. Réserver en recueillant le jus rendu.

Le caramel:

Pendant la cuisson des fruits, dans une casserole, porter à ébullition, le vinaigre balsamique et la marmelade d'orange (environ 1 minute). Ajouter le jus de cuisson, redonner un bouillon et réserver quelques minutes pour que le caramel épaississe avant le dressage des assiettes.

Dressage:

Déposer quelques traits de réduction de balsamique-orange sur une assiette et placer les figes tièdes au milieu et déguster immédiatement.