

### **FIGUES POCHEES AU MAURY ET AUX EPICES**



**Facile**

**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: 15 mn**

**Pour 4 personnes:**

16 ou 20 figes selon la taille

Pour le sirop:

50 cl de Maury ou Banyuls ou Rasteau (vins mutés)

50 cl de Maury

50 g de sucre

1 gousse de vanille

2 zestes de citron

1/4 de bâton de cannelle

6 grains de poivre écrasés

1 clou de girofle ou une râpée de muscade

1/2 jus de citron

Laver et essuyer délicatement les figes, couper les queues. Réserver.

Dans une casserole, porter à ébullition le Maury et les épices, et laisser bouillir une minute. Couper le feu avant de mettre les fruits dans le sirop.

A feu très doux, les pocher pendant 15 minutes.

Sortir les figes du sirop avant de le filtrer et de le laisser réduire le sirop jusqu'à épaississement. Couper le feu.

Remettre les fruits dans le jus et laisser jusqu'au service.

**Dressage:**

Réchauffer éventuellement les figes dans le sirop et servir avec une quenelle de glace