



Cuisine et
dépendances

Figues rôties à la vanille



Pour les dernières figues de la saison j'ai choisi une recette ultra-simple et rapide, parfaite pour finir un repas copieux.

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 10 figues
- 2 gousses de vanille
- 20 g de sucre
- en accompagnement : glace à la vanille

Préparation :

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Laver et sécher les figues. Les fendre en 4 jusqu'à la moitié de leur hauteur.
Placer les figues dans un plat en terre. Saupoudrer d'une peu de sucre.

Fendre les gousses de vanille dans leur longueur. Les couper en cinq tronçons que l'on plante dans les figues.

Enfourner et laisser cuire une quinzaine de minutes. Servir tiède ou froid avec une boule de glace à la vanille.

Le 23 Septembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/09/23/19094558.html>