

Figues rôties, spéculoos de Cyril Lignac

35mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 12 figues de Solliès ou figues de région lavées
 - 25g de beurre demi-sel ou d'huile de coco
 - 2 cuillères à soupe de miel ou sirop d'agave
 - 1 bac de glace vanille de ½ litre
 - 12 + 4 biscuits spéculoos
-
- LES USTENSILES :
 - 1 plaque pouvant aller au four + 1 couteau d'office + 1 planche + 1 cuillère à soupe
 - 1 cuillère + 1 saladier + 1 rouleau à pâtisserie ou de quoi broyer les biscuits
-

1.

LES FIGUES : préchauffez le four à 180°C. Déposez les figues sur la planche, coupez soigneusement les queues des figues et entaillez le dessus en 4 en formant une croix. Déposez sur la plaque. Versez le miel ou le sirop d'agave. Puis un morceau de beurre sur chaque figue ou une cuillère d'huile de coco. Enfourez pour 15 minutes pour qu'elles soient bien rôties et surtout moelleuses.

2.

LA GLACE SPÉCULOOS : retirez le couvercle de la glace vanille et ajoutez le spéculoos en miettes, mélangez délicatement sans perdre le côté glacé. Remettez au congélateur.

3.

LE DRESSAGE : sortez les figues du four, déposez-les dans les assiettes, formez une boule de glace vanille-spéculoos. Vous pouvez parsemer de spéculoos si vous le souhaitez.