

Recette de la saison

Hiver 'Temps de Noël'



Création *Schmutzli *

(Compagnon du Papa Noël)

Ingrédients par personne:

1 boule Giolito Castagna (Marron)

1 boule Giolito Vaniglia Bianca (Vanille Blanche)

des figues flambées

- 3 figues fraîches et mûres
- 1 ¼ cl eau-de-vie ou cognac
- 25g sucre
- 12g beurre
- ½ cube de sucre

un peu de la crème battue pour la garniture

Préparation:

Rincez les figues brièvement sous l'eau courant et puis séchez les biens. Partagez les figues avec la peau en quatre, mais ne les tranchez pas entièrement. Marinez les pendant plusieurs heures avec du cognac ou d'eau-de-vie dans une cuve appropriée.

Ensuite donnez le beurre dans une poêle et laissez le fondre, dès que le beurre est devenu écumeux vous pouvez mettre les figues dedans et faites les sauter pour quelques minutes. Puis ajoutez le sucre et la marinade et laissez caraméliser un peu. Avinez le cube de sucre avec du cognac, mettez-le dans la poêle et enflammez-le. Sortez les figues et nappez-les du jus de la poêle.

Donnez les figues flambées sur une assiette plate et ajoutez une boule du marron et de la vanille blanche. Sur désir dressez encore un peu de la crème sur le dessert.

Liste des courses (4 Pers.)

- 10 figues mûres
- 5 cl eau-de-vie ou cognac
- 100g sucre
- 50g beurre
- 2 cubes de sucre

- 1 bidon Giolito Marron
- 1 bidon Giolito Vanille blanche

