



Toque & Tablier



Aumônières croustillantes de figes au porto

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Bien s'organiser : Vous pouvez faire cuire les figes en avance et les conserver au réfrigérateur (vous les réchaufferez quelques instants au micro-ondes avant la cuisson des aumônières (l'idée est qu'elles soient chaudes). Vous pouvez même confectionner les aumônières en avance. La cuisson ne peut se faire qu'au dernier moment.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 6 figes fraîches (environ 450 g)

Le crémier :

- 60 g de beurre

L'épicier :

- 20 g de sucre
- 1 cuillère à café rase de cannelle (si vous aimez beaucoup, ajoutez 0,5 ou 1 cuillère à soupe en plus)
- 2 cuillères à soupe de porto
- 7 feuilles de brick

Accompagnez ce dessert de glace au lait d'amandes ou vanille le cas échéant.

1. Préchauffez le four à 210°. Pesez 40 g de beurre et faites-le fondre dans une poêle à feu doux avec le sucre. Pendant ce temps, lavez les figes et coupez-les en petits morceaux. Ajoutez-les dans la poêle et laissez cuire 4 minutes à feu doux à découvert. Réservez dans une assiette en gardant le jus des figes dans la poêle.

2. A leur place, versez le porto, augmentez le feu sous la poêle et laissez caraméliser durant 1 ou 2 minutes. Renversez sur les figues, mélangez et réservez.
3. Faites fondre le restant de beurre au micro-ondes.
4. Superposez 3 feuilles de brick les unes sur les autres. Découpez-les en 4 pour former 12 triangles au total. Confectionnons les aumônières : prenez une feuille de brick, avec un pinceau, beurrez-la. En son centre, superposez 3 triangles (partie la plus large bien au centre, là où seront posées les figues). Déposez un peu de figues, et refermez la feuille de brick sur elle-même comme pour former une bourse. Nouez avec un peu de ficelle. Procédez de même pour les 3 autres aumônières.
5. Enfourez dans le tiers inférieur du four pour 7-8 minutes (surveillez régulièrement), ôtez la ficelle avant de servir. Envoyez avec de la glace !

Mon secret chuchoté à l'oreille : Avec une feuille seulement, toute l'aumônière s'affaisse. Avec plusieurs feuilles de brick, cela fait trop de croustillant. L'objectif est de solidifier le fond avec des morceaux de feuilles de brick et servez délicatement vos aumônières en vous aidant d'une spatule.