

Recette du mois de Septembre

Figues pochées aux épices, Nages d'agrumes et Soyeux de mascarpone

Ingrédients:

- 12 pièces de figues de Solliès
- ½ l de vin blanc
- 100 g de miel de lavande
- 1 orange, 1 pamplemousse
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à soupe de raz el hanout
- 125g de mascarpone
- 50g de sucre semoule

Recette:

- 1 ~ Faire un sirop à base de vin blanc, de miel, des zestes d'une orange et d'un pamplemousse, d'une gousse de vanille fendue en deux et de raz el hanout.
- 2 ~ Laisser cuire 20 min, puis y plonger les figues. Amener à ébullition et stopper le feu. Laisser refroidir à couvert.
- 3 ~ Tailler des segments d'agrumes avec l'orange et le pamplemousse. A part, mélanger le mascarpone avec le sucre.
- 5 ~ Dressage: dans une assiette creuse, répartir trois figues, quelque segments d'agrumes et le sirop de pochage. Pour terminer, déposer une cuillère de mascarpone sur le dessus.