Figues rôties au Rédéré

(Catalogne)

Pour 4 personnes
Préparation: 15 minutes
Cuisson : 15 minutes
Facile

Ingrédients

- 12 figues
- 2 gousses de vanille de madagascar
- 100 g de sucre roux ou de sucre vanillé
- 80 g de beurre
- 1 (petit) verre de Banyuls rédéré.

Préparation

- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- Fendez les figues en croix à mi-hauteur, et placez en leur centre un peu de beurre et de sucre.
- Fendez les gousses de vanille en 2, coupez-les en 12 morceaux, puis plantez-les dans les figues.
- Arrosez de Banyuls
- Placez les figues dans un plat.
- Faites cuire au four à 180°C de 10 à 15 min.
- Retirez les gousses, et servez avec une boule de glace à la vanille.

Vous pouvez remplacer les gousses de vanille par de la vanille en poudre…et le rédéré, par d'autres banyuls, d'autres alcools, comme le Muscat de Rivesaltes, ou un alcool de figues (comme la Boukha tunisienne).

¡bon profit

Retrouvez d'autres recettes sur
FloraTrek.fr