



## Sorbet aux figes



*En pleine saison des figes, j'ai voulu tenter une nouvelle recette pour ce fruit que j'adore d'autant plus que la saison est courte. Ces fruits sont très fragiles lorsqu'ils sont à pleine maturité, il faut les consommer très rapidement après ma cueillette. Le sorbet est une bonne manière d'en profiter un peu plus longtemps, à petite dose.*

### Ingrédients (pour 750 ml de glace) :

- 500 g de figes violettes
- 100 ml de jus de pomme
- 100 ml d'eau
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 blanc d'oeuf extra-frais

### Préparation :

Placer le bol accumulateur au congélateur au moins 12h avant la préparation.

Préparer le sirop : porter à ébullition dans une petite casserole : l'eau, le jus de pomme, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux. Laisser frémir une dizaine de minutes jusqu'à ce que le liquide réduise de moitié. Retirer la gousse, racler l'intérieur avec un couteau pour récupérer les graines.

Nettoyer délicatement les figes (on gardera la peau), couper la queue.

Couper les figes en 4. Mettre les figes dans un saladier Verser le sirop encore chaud sur les figes, ajouter les graines de vanille et laisser tiédir.

Mixer ensuite le tout pour obtenir une compote semi-épaisse. Battre le blanc en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporer ensuite le blanc d'oeuf dans la compote de figes.

Disposer au réfrigérateur au moins une heure.

Sortir le bol accumulateur froid du congélateur et placer à l'intérieur de la sorbetière. Verser la préparation. Brancher la sorbetière et laisser turbiner pendant 20 à 30 min. Une fois que la glace est bien onctueuse et épaisse, on arrête l'appareil.

Mettre la glace dans un bac (je met la mienne dans des moules à silicone pour leur donner directement une forme) et réserver au congélateur au maximum 15 jours.

Le 14 Septembre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/09/14/index.html>