

Gratin de figes crème d'amandes à la pistache et son coulis d'orange

Préparation 15 mn

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 2 personnes :

4 figes fraîches

Des oranges pour obtenir 20 cl de jus

25 g de sucre en poudre

Pour la crème d'amandes :

50 g de poudre d'amandes

50 g de sucre

50g de beurre ramolli

1 oeuf

1 c à c de pâte de pistaches

Préparation du coulis (à faire à l'avance pour que le coulis refroidisse) : presser des oranges pour obtenir 20 cl de jus. Filtrer ce jus pour éliminer la pulpe et le mettre dans une casserole avec 25 g de sucre. Faire réduire par ébullition jusqu'à 7,5 cl environ. Laisser refroidir et réserver au frais.

Préparation de la crème d'amandes : mettre dans le bol d'un mixeur la poudre d'amandes, et ajouter le beurre ramolli en mixant puis le sucre. Incorporer ensuite l'oeuf. Mettre dans un saladier et ajouter la pâte de pistache, bien mélanger pour avoir une couleur homogène. Répartir cette crème d'amandes dans 2 plats à gratins individuels beurrés.

Disposer dans chaque plat 2 figes coupées en 4 et cuire à four préchauffé à 180-190° pendant 25 mn environ (adapter en fonction du four). Laisser refroidir.

Servir les gratins avec le coulis d'orange dans un petit récipient et napper de coulis au moment de la dégustation.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>