

Figues aux épices (Fichi alle spezie) - Italie



Ingrédients

12 figues bien mûres

40 cl d'eau

Le zeste d'une orange, détaillé en fines lanières puis finement haché

100 g de sucre semoule fin

½ cuillère à café de cannelle en poudre

½ cuillère à café de gingembre en poudre

½ cuillère à café de coriandre séchée et réduite en poudre

2 clous de girofle

Ustensiles :

- Un chinois

Préparation

Verser 50 cl d'eau dans une casserole puis y ajouter le mélange d'épices, les clous de girofle, le sucre et les zestes d'orange hachés.

Mélanger puis porter à ébullition, en continuant à remuer.

Dès le point d'ébullition, porter à feu doux puis laisser frémir à petits bouillons pendant 10 mn, en remuant régulièrement.

Y ajouter ensuite les figues entières et laisser cuire à feu très doux pendant 5 mn, en veillant à ne pas faire bouillir.

Retirer ensuite la préparation du feu et réserver quelques minutes en laissant refroidir.

Egoutter ensuite les figues en les réservant séparément du sirop de cuisson.

Filter le sirop à l'aide du chinois. Réserver.

Dressage et présentation :

Disposer les figues pochées dans un plat de service.

Réchauffer pendant quelques instants dans un poêlon et à feu très doux le sirop de cuisson filtré en le laissant réduire pendant 5 mn et en remuant.

Napper ensuite les figues avec le sirop.

Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Servir frais.

Idées, trucs & astuces

Accompagnez la dégustation de ce dessert délicieux de quelques tranches de pain d'épices ... un vrai régal !