

La recette de Jean-François OTTER



Figues rôties au pinot-gris « Sélection de Grains Nobles » (SGN)

Préparation de l'infusion épicée

Verser le vin dans une casserole et portez le à ébullition. Ajoutez la liqueur de cassis, les bâtons de cannelle, les gousses de vanille fendues dans le sens de la longueur, l'orange et le citron coupés en tranches fines. Retirez du feu, puis laissez infuser 4-5 heures. Passez au chinois et réservez.

Préparation des figues rôties

Fendez les figues en quatre à leur base mais laissez-les attachées par le pédoncule. Dans une poêle anti-adhésive, faites chauffer légèrement le sucre et le beurre. Ajoutez les figues et laissez les cuire doucement en les arrosant fréquemment du caramel de cuisson. Versez progressivement, tout au long de la cuisson, l'infusion de pinot-gris « SGN » et laissez cuire jusqu'à ce que le jus atteigne une consistance sirupeuse.

Finition

Déposez deux figues dans chaque assiette, arrosez-les de jus de cuisson et décorez d'un morceau de gousse de vanille.

Recette pour 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Infusion : 4-5 h

Les figues :

16 figues bien rouges

80 g de beurre

100 g de sucre

L'infusion épicée :

1 orange

1 citron

50 cl de pinot-gris « SGN »

2 cl de liqueur de cassis

2 bâtons de cannelle

2 gousses de vanille