

FIGUES FARCIES SUR CAMEL D'AGRUMES

- 12 figues,
- 80 g de beurre,
- 80 g de sucre glace,
- 80 g d'amandes effilées,
- 100 g de noisettes hachées,
- 100 g de poudre d'amandes,
- 1 œuf,
- 120 g de sucre,
- 2 oranges,
- 1 citron.

Découper un chapeau dans les figues lavées et séchées.

Prélever la chair avec une cuillère à café sans blesser la peau.

Faire un beurre pommade.

Ajouter le sucre glace.

Ajouter la poudre d'amande, les noisettes hachées, l'œuf, la chair des figues et les amandes effilées.

Bien mélanger.

Remplir les figues avec la farce, ajouter les chapeaux et placer dans un plat à gratin.

Cuire 15 mn à 240° C.

Presser les oranges, réserver.

Presser le citron, réserver.

Faire un caramel avec le sucre.

Verser 125 ml de jus d'orange et 3 cuillères à soupe de jus de citron.

Servir les figues sur des assiettes couvertes d'un fond de caramel.