



lesjardiniersduvaldauthion.fr

Figes rôties au miel et aux épices

Ingrédients :

- 12 figes
- beurre
- vanille en poudre
- miel liquide
- eau de fleur d'oranger

Préchauffer le four à 240° (th.8).

Réalisation :

Beurrer un plat.

Placer les figes dans ce plat.

Faire une incision sur le haut des figes en forme de croix.

Déposer une noisette de beurre dans les figes.

Saupoudrer de vanille en poudre.

Déposer un peu de miel liquide sur chaque fige : 1/2 cuillère à café par fige suffit.

Verser un peu d'eau de fleur d'oranger au fond du plat.

Enfourner et faire cuire 10 mn.

Servir tiède.

Dresser dans des assiettes en nappant les figes rôties avec le jus à la fleur d'oranger