

Gratin de figes à la glace vanille



Gratin de figes à la glace vanille

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

18 petites figes 1 orange non traitée 1/2 litre de glace à la vanille 30 g de beurre 2 sachets de sucre vanillé

Préparation

Sortez la glace vanille du congélateur. Préchauffez le four à th 7 (210°). Beurrez 6 moules à gratin individuels. Lavez l'orange, prélevez finement son zeste et taillez-le en bâtonnets. Pressez l'agrume pour en recueillir le jus. Faites blanchir les zestes 5 min dans une casserole d'eau bouillante et égouttez-les.

Lavez les figes et détaillez-les en lamelles. Répartissez-les dans les moules. Parsemez-les des zestes d'orange blanchis et de sucre vanillé, puis arrosez d'un filet de jus d'orange. Recouvrez les figes de glace vanille et enfournez les moules pour 20 min. Servez tiède.

Le bon accord vin

un banuyls Rivage

Notes personnelles