



Figues rôties vanillées au Muscat & miel

Ingrédients :

15 figues moyennes à chair rouge de préférence (500-600 g)
5 cuillères à soupe de miel
1 gousse de vanille
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
4 cuillères à soupe généreuses de Muscat

Préparation :

Préchauffez le four thermostat 6-7 (190°C).

Lavez, séchez soigneusement et coupez les figues en 4 quartiers. Disposez dans un plat assez grand pour que les quartiers ne se chevauchent pas.

Incisez la gousse de vanille au milieu, grattez l'intérieur pour récupérer les graines et mélangez-les dans un petit bol avec le miel, le Muscat, la gousse et l'extrait de vanille.

Répartissez ce mélange sur les figues.

Enfournez et laissez rôtir environ 40 à 45 minutes.

Éteignez le four et laissez le plat à l'intérieur environ 30 minutes.

Laissez un peu refroidir avant de répartir les figues rôties dans un pot à couvercle hermétique.

Bon Profit!