

Incir compostu, figues séchées au sirop, citron, amandes, pistaches |

Recette pour 12 tapas

Description

Un dessert qui nous vient de Turquie, la figue et le citron et les cerneaux de noix nous laisse une belle empreinte de cette région.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser d'autres fruits séchés de votre choix, comme les abricots, la datte (attention la cuisson sera beaucoup moins longue, la datte à une chaire plus fragile).

Ingrédients

Figues

- 24 Unité(s) Figues séchées
- 24 Unité(s) Amandes entières
- 200 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Citron
- 6 Cuil. à soupe Miel

Finition

- 12 Cuil. à soupe Yogourt grec nature 0%
- 50 Gr Pistaches
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Mettre les figues à tremper dans une eau froide durant 8 heures.

Égouttez les figues en réservant l'eau de trempage, fourrez chaque figue d'une amande.

Prélevez le zeste du citron, puis le jus.

Torréfiez les pistaches dans une poêle sur le feu durant 1-2 minutes, attention à la coloration.

Réalisation

Dans une casserole, versez 200 ml d'eau de trempage des figues. Ajoutez-y le sucre, chauffez légèrement, quand le sucre est fondu, ajoutez le miel, les zestes de citron et le jus de citron.

Portez le tout à ébullition, ajoutez les figues, à la première nouvelle ébullition, baissez le feu et laissez mijoter 30 minutes à découvert. les figues vont ramollir et le sirop va s'épaissir.

Finition montage

Placez les figues dans la vaisselle souhaitée, ajoutez la quantité de sirop que vous souhaitez, réserver au réfrigérateur.

Au moment de servir, ajoutez les pistaches, le yogourt et des zestes de lime.

Bon appétit!