



MINI FIGUES

Un nouveau fruit pour servir avec le foie gras. Ces « Figuettes » sont d'une variété particulière qui permet de garder après séchage sa forme en

petite boule et une couleur beige-rosé.

En réalité c'est un faux fruit qui sert de réceptacle à des fleurs minuscules qui est cueilli à pleine maturité avant l'éclosion. Les fleurs femelles qu'il abrite se transforment en autant de petits fruits secs craquant sous la dent.

Elles se glisseront dans vos mélanges apéritifs et salades de fruits, décoreront vos assiettes de gibier ainsi que vos desserts et cocktails. Macérées ou pochées dans du Banyuls, du Porto ou un autre vin doux, elles farciront une volaille et peuvent être traitées en garniture comme des pruneaux. La recette la plus en vogue consiste à tremper les fruits dans du Sauternes ou un vin sucré et les incorporer au moment du déglacage d'une escalope de foie gras poêlée. Les origines de cette recette provenant des débuts du gavage il y a plusieurs siècles, par les Grecs des oies avec des figues fraîches.



Pour ramollir les mini figues, on peut les mariner dans du thé ou une infusion d'épices. Pour les pocher, ajouter un peu de sucre en fin de cuisson, car il empêche le fruit d'absorber trop d'humidité.

Idées Recettes : on peut remplacer une multitude de fruits secs dans des plats traditionnels par des mini figues.

Far Breton avec figues au Curacao, Lapin aux figues avec Madère, Pain brioché aux safran et figues, Tartelettes aux figues et amandes nappées de sirop d'érable, Gâteau au chocolat type Forêt Noire garni de figues au Kirsch, Mignardises de mini figues trempées dans du chocolat ...



SORIPA GASTRONOMIE

Production, Importation et Distribution d'Épices,

Arômes et Condiments

Tel : 0 164 072 677 - Fax : 0 164 071 045

info@soripa.fr