

Figues farcies à l'émulsion de miel

24/05/2016 à 12h05

Par [Ecole Ferrandi](#)



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 4 figues fraîches
- 4 poires
- 1 citron
- 25 g de miel
- 50 g d'amandes effilées

Emulsion

- 50 ml de lait de soja
- 10 g de miel

Préparation :

Farce des figues

- Couper le chapeau des figues et les vider à l'aide d'une petite cuillère. Réserver la chair;
- Griller les amandes effilées à la poêle;
- Éplucher les poires, les tailler en cubes d'1 cm et les réserver dans un bol avec de l'eau et du jus de citron;
- Dans une casserole, faire chauffer le miel, ajouter les poires, puis la chair de figues;
- Laisser cuire jusqu'à ce que les poires commencent à être translucides;
- Ajouter les amandes grillées. En conserver une partie pour le décor.

Émulsion au miel

- Faire chauffer le lait de soja et le miel;
- Utiliser le mixeur pour obtenir une émulsion (une mousse).

Dressage

- Verser le mélange figues, poires, amandes dans les figues vidées;
- Mettre un peu d'émulsion au-dessus;
- Décorer avec quelques amandes grillées.