

Figues à l'amaretto et glace vanille

Un dessert express aux airs d'Italie, entre douceur fruitée et liqueur parfumée.

Ingrédients :

8 figues fraîches mûres

4 c. à soupe d'amaretto

2 c. à soupe de sucre

Glace vanille (1 boule par personne)

Préparation :

1. Lavez et coupez les figues en croix sans aller jusqu'au fond.
2. Disposez-les dans un petit plat allant au four.
3. Saupoudrez de sucre et arrosez avec l'amaretto.
4. Enfournez à 180°C pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement caramélisées.
5. Servez chaud ou tiède avec une boule de glace vanille.

Astuces du chef :

- Ajoutez quelques amandes effilées grillées pour une touche croquante.
- Remplacez l'amaretto par du miel et un trait de citron pour une version sans alcool.
- Servez dans une coupe avec quelques feuilles de menthe pour la fraîcheur.

Calories

—
~240
kcal/portion

Pour

—
4
personnes

Préparation

—
10 min

Cuisson

—
10 min

Difficulté

—
Très
facile

Allergènes

—
Lait, fruits
à coque
(traces
éventuelles)