

les recettes d'Alice

Feuillantines aux figues et framboises



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

9 figues,	1 sachet de feuilles de brick
1 citron	3 jaunes d'oeufs
25 cl de lait	50 gr de beurre
300 gr de framboises	20 gr de maïzena
1 gousse de vanille	230 gr de sucre
	10 cl de crème liquide

Matériel nécessaire

1 pinceau en silicone 1 mixeur

Préparation et réalisation

- 1- Faire fondre le beurre. Découper 18 ronds de 8 cm dans les feuilles de brick, les badigeonner de beurre, les saupoudrer de 20 gr de sucre et les faire dorer au four à 180° 8 min.
- 2- Dans une casserole mettre 50 cl d'eau et 100 gr de sucre et la g de vanille fendue et raclée. Faire bouillir et pocher les figues 10 min.
- 3- Réduire 3 figues en purée. Fouetter les jaunes avec 50 gr de sucre, ajouter la maïzena, délayer avec le lait bouillant et faire épaissir sur le feu. Laisser refroidir et ajouter la purée de figue. Monter la crème en chantilly et l'ajouter à la crème. Mixer les framboises avec le jus de citron et le reste de sucre. Couper les figues en quartiers.

Conseils et astuces

Poser 1 rond dans l'assiette, mettre de la crème, un autre rond, de la crème, des quartiers de figues puis un dernier rond et le coulis autour.

Alice Délice

