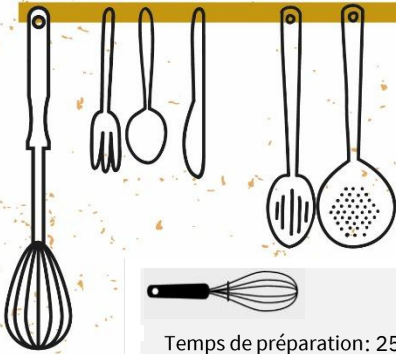


# Recette du

# Lab CULINAIRE



Temps de préparation: 25 mn



Temps de cuisson: 0 mn

## Gourmandise à la figue



### Ingédients pour 4 verrines :

- 4 figues fraîches
- 20 cl de crème liquide
- 10 g de sucre
- 5 g d'arôme vanille ou ½ gousse de vanille
- 15 cl de café
- 8 biscuits à la cuillère
- Poudre de cacao

### La recette :

1. Dans un robot, monter la crème en chantilly puis ajouter, avant qu'elle soit totalement montée, le sucre et la vanille. Réserver au réfrigérateur.
2. Nettoyer les figues puis les couper en quatre dans le sens de la longueur.
3. Mettre le café froid dans une assiette creuse et y tremper les biscuits. Puis les égoutter avant de les placer au fond des verrines.
4. Ajouter à la poche à douille un peu de chantilly vanillée puis 4 morceaux de figue.
5. Répéter l'opération jusqu'à ce que 4 verrines soient remplies aux ¾.
6. Placer les verrines au réfrigérateur pendant 2 heures environ.
7. Au moment de servir, saupoudrer d'un peu de cacao, et déposer un quartier de figue.

### Astuce gourmande

S'il vous reste un peu de figue, faites-en un coulis sans la peau et vous pourrez l'ajouter sur le dessus de votre verrine juste avant la dégustation.

\*

