

Cailles au chou et aux figues

Recette de Jacques Chibois, La Bastide Saint-Antoine, Grasse.
Saveurs et parfums de l'huile d'olive. Ed. Flammarion
Transmise par Jean Tamayo

Pour 4 personnes:

6 belles cailles, 1 petit chou vert, 150 g d'oignon, 100 g de carotte, 50 g de céleri branche, 4 figues sèches, 1 gousse d'ail, 1 petit bouquet garni, quelques grains de poivre concassé, 8 cl de cognac, 1/2 litre de vin rouge, 1 pincée de bouillon de boeuf en poudre, 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive de Corse, 50 g de beurre, sel, poivre.

Faites parer et couper les cailles en deux par votre volailler. Demandez-lui de vous donner le bout des ailes, le foie, le cou et la colonne vertébrale.

Epluchez les carottes, 100 g d'oignon et le céleri et taillez-les en petits dés. Dans une poêle, faites chauffer deux cuillerées à soupe d'huile d'olive et sauter ces légumes pour les blondir, salez, poivrez. Déglacez avec le vin rouge. Ajoutez le bouquet garni, l'ail haché, les grains de poivre, le bouillon de boeuf, du sel, du poivre, laissez mijoter pendant 5 mn et refroidir.

Enlevez toutes les côtes des feuilles de chou et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée (à 20 g par litre) pendant 6 mn environ, égouttez-les.

Coupez les figues en deux puis en lanières. Dans une poêle, faites-les revenir dans une cuillerée d'huile avec 50 g d'oignon haché. Quand ils sont blonds, arrosez de 12 cl d'eau, faites réduire de moitié avant d'ajouter le chou et deux cuillerées à soupe d'huile d'olive, laissez juste chauffer pendant 2 à 3 mn en tournant souvent.

Quand la marinade est froide, versez-la sur les cailles et leurs abattis, laissez mariner un quart d'heure.

Égouttez les cailles et leurs abattis, essuyez-les avec du papier absorbant. Faites sauter rapidement les abattis dans une cuillerée à soupe d'huile d'olive, quand ils sont colorés, flambez au cognac, arrosez de marinade avec ses légumes et de 20 cl d'eau. Faites mijoter un quart d'heure. Passez et faites réduire pour obtenir 10 cl de sauce. Incorporez en fouettant le beurre et deux cuillerées à soupe d'huile d'olive, rectifiez l'assaisonnement.

Salez et poivrez les demi-cailles avant de les poêler côté peau sur feu vif, au bout de 5 mn, retournez-les et laissez cuire encore un peu.

Posez les cailles sur un lit de chou et arrosez de sauce.

Cailles aux figues fraîches

Extrait de La cuisine au Miel, Alexandre et Laura Fronty
Transmise par Jean Tamayo

Pour 8 personnes 8 cailles bien dodues, 16 figues fraîches (noires ou vertes, bien Mûres), 4 oignons, 100 g de lard de poitrine, 3 cuillerées à soupe de vinaigre de Xérès, 1 cuillerée à soupe de miel, 1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide (ou de tournesol), 2 grosses noix de beurre, sel et poivre.

Épluchez les oignons et émincez-les finement. Coupez le lard en très petits morceaux que vous ferez blanchir quelques secondes à l'eau bouillante. Sortez-les de l'eau et égouttez-les. Dans une poêle, faites fondre une noix de beurre avec 1/2 cuillerée d'huile, faites-y revenir doucement le lard en morceaux et les oignons.,

Pendant ce temps, faites chauffer ce qui reste de beurre et d'huile dans une cocotte et faites-y dorer les cailles sur toutes les faces. Salez et poivrez à votre goût.

Essuyez soigneusement les figues, coupez-leur la queue, puis fendez-les en quatre, mais sans aller jusqu'au bout, de façon à former une sorte de fleur aux pétales épanouis.

Égouttez le lard et les oignons dorés, en jetant la graisse en surplus et mettez-les au fond d'un plat allant au four. Déposez les cailles par dessus et disposez les figues ouvertes tout autour. Dans un bol, mélangez le miel et le vinaigre et versez cette sauce sur les figues et les cailles. Mettez à four très doux (4-5 au thermostat) pendant environ 15 minutes.

Goûtez la sauce, rectifiez si nécessaire et servez bien chaud, soit dans le plat de cuisson, soit sur un plat de service tenu au chaud.

Vous pouvez accompagner ces cailles de riz créole ou de pâtes fraîches.

CAKE SALE AUX FIGUES (6 personnes)

De: CAT

Objet: Re: Rech cake salé aux figues

Date : vendredi 4 août 2000 18:13

3 oeufs
1 dl de bière blonde
1 dl huile neutre (arachide, pépins de raisins...)
200 g farine
1 sachet levure chimique
150 g figues sèches
50 g de sésame (ou 2 cs flocons avoine)
1 cc d'anis vert (ou graines fenouil)
1 cc rase de sel de mer fin

- Tamisez ensemble la farine et la levure au-dessus d'un bol
- Coupez les figues sèches en lamelles de 0.5 cm avec des ciseaux, puis coupez ces lamelles en cubes
- Mettez-les dans un bol. Poudrez-les légèrement de farine additionnée de levure en mélangeant vivement

- Allumez le four th 150°
- Cassez les oeufs dans une terrine et fouettez-les à l'aide d'un batteur électrique, avec le sel, jusqu'à ce qu'ils blanchissent et triplent de volume
- Ajoutez la bière et l'huile, sans cesser de fouetter pour créer une émulsion
- Incorporez lentement la farine additionnée de levure avec une spatule
- Ajoutez les figues, la moitié des graines de sésame et les graines de fenouil ou d'anis vert.
- Mélangez délicatement en soulevant la pâte avec la spatule, puis faites-la glisser dans un moule à cake et parsemez-la de sésame restant
- Laissez le cake cuire une heure environ (faire le test de la lame de couteau)
- Laissez le tiédir à la sortie du four, et démoulez-le sur une grille pour qu'il refroidisse
- Ce cake sera meilleur 8 à 12 heures après sa confection

Ce cake est paraît-il délicieux avec du foie gras, du saumon fumé, du jambon cru...

Les figues peuvent être remplacées par des raisins secs, des noix hachées, des pruneaux, du jambon cru,...

Je le fais dès que j'ai un moment et je vous passe mes impressions.

Bon ap' (et merci à Marie-Christine)

Canard aux figues

Origine inconnue

PROPORTIONS 4 à 6 personnes
 CUISSON 1 h 15 o 1 h 20 environ (au four)

1 canard de 1 kg 200 environ
 12 figues sèches échaudées
 1 farce :

200 g de viande de veau
 200 g de viande de porc
 50 g de jambon de montagne
 2 ou 3 brins de persil
 la moitié d'un oignon
 3 gousses d'ail
 le tout haché
 1 petite truffe taillée en rondelles
 sel, poivre, cannelle. noir muscade
 25 g beurre
 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 1 verre de Malvoisie
 1 verre de bouillon de viande

Il faut enlever les os et la carcasse du canard très soigneusement et le remplir ensuite avec la farce bien assaisonnée.

Coudre le canard. Le badigeonner d'huile et de beurre et le mettre à cuire à four chaud. Durant la cuisson, il faut l'arroser de temps en temps avec le mélange Malvoisie et bouillon. Le canard doit être bien doré.

20 minutes avant la fin de la cuisson. ajouter les figues dans le jus de cuisson. Servir le canard tout chaud avec la farce en garnissant le tour du plat avec des figues. Napper le canard et la farce du jus de cuisson. Ce jus doit être très onctueux.

NOTA: On peut aussi lier le jus de cuisson avec une picada de noisettes

Chutney de figues

De J&M Roux

Pour 3 pots de 500 g

1 kg 500 de figues

250g de mûres

4 oignons

300 g de sucre roux

25 cl de vinaigre

1 c a s de 4 épices

150g de raisins secs

1 c a s de gingembre frais

4 gousses d'ail

Laver les fruits frais, émincer les oignons, peler et râper le gingembre.

Ecraser l'ail. Déposer les figues, les oignons, et le vinaigre dans une casserole. Porter à ébullition puis laisser cuire 20mn. Ajouter les autres épices et ingrédients, saler, laisser cuire 1/2 heure.

Verser dans des pots.

CONFIT DE FIGUE AU CARMEL ET AU LAURIER

Christine Ferber

pour 5 pots de 200 g: 750 g de figues noires bourjasotte, soit 700 g net, 100 g de vinaigre de cidre (10 cl), 100 g de gewurztraminer (10 cl), 200 g de sucre cristallisé, 150 g de miel de fleurs, le jus d'un demi-citron, 3 grains de poivre concassé, 25 grains de coriandre, 2 feuilles de laurier

Choisissez des figues bien mûres et moelleuses. Rincez-les à l'eau fraîche et séchez-les délicatement dans un linge. Enlevez les queues et coupez les fruits en huit quartiers.

Faites tiédir le vinaigre, le gewurztraminer et le miel dans une petite casserole inoxydable. Puis faites fondre le sucre dans une bassine à confiture en remuant à l'aide d'une cuiller en bois. Dès que le sucre prend la couleur d'un caramel clair, versez le vinaigre, le gewurztraminer et le miel et portez au frémissement. Ajoutez alors les figues, le jus de citron, le poivre, la coriandre, et portez à ébullition pendant dix minutes environ, en

remuant à l'aide d'une cuiller en bois. Retirez les feuilles de laurier. Écumez soigneusement et redonnez un bouillon.

Mettez votre confit en pots et couvrez. Retournez vos pots, laissez refroidir jusqu'au lendemain, puis conservez au réfrigérateur.

Savourez ces figes avec des rillettes de faisan, un rôti de porc caramélisé ou un sauté d'agneau confit. Elles sont aussi délicieuses servies avec des fromages frais ou une crème épaisse. Vous pouvez encore les déguster avec une faisselle, un fromage blanc battu ou des petits-suisses.

CONFIT DE FIGUE FRAÎCHE ET DE FIGUE SÈCHE AUX NOIX

Christine Ferber

pour 5 pots de 200 g: 400 g de figes noires bourjasotte, soit 350 g net, 350 g de figes sèches coupées en bâtonnets de 3 mm de large, 100 g de vinaigre de vin blanc (10 cl), 150 g de gewurztraminer (15 cl), 100 g de sucre cristallisé, 100 g de miel de montagne, le jus d'un demi-citron, 100 g de cerneaux de noix brisés, 3 grains de poivre concassés, deux pointes de couteau de cannelle moulue, une pointe de couteau de zeste d'orange non traitée finement râpé.

Choisissez des figes fraîches mûres et moelleuses. Rincez ces figes et séchez-les dans un linge. Enlevez les queues et coupez les fruits en huit quartiers.

Mélangez les figes fraîches, le sucre et le jus de citron dans une terrine. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et laissez macérer pendant une heure.

Dans une autre terrine, mélangez les bâtonnets de fige sèche et le gewurztraminer. Versez le vinaigre et le miel dans une bassine à confiture, portez au frémissement et laissez réduire de moitié. Ajoutez alors les figes sèches et le gewurztraminer, les figes fraîches macérées, le poivre, la cannelle, les noix et le zeste d'orange. Puis portez à ébullition pendant cinq minutes environ, en remuant à l'aide d'une cuiller en bois.

Écumez soigneusement et redonnez un bouillon. Mettez votre confit en pots et couvrez. Retournez vos pots, laissez refroidir jusqu'au lendemain puis conservez au réfrigérateur.

Savourez ce confit avec des rillettes d'oie, un caneton en pâte, un cou d'oie farci ou un confit d'oie, ou bien un foie gras. Ces figes sont aussi délicieuses servies avec un cabri ariégeois.

Confiture de figes avec sucre :

De Rhonalpin

ôter la peau des figes, les macérer avec moitié de leur poids de sucre, un

peu d'eau. Ajouter ensuite des aromates au goût (lui rajoutait de la cannelle, du citron, de la girofle, de l'orange - en fait, il est conseillé

de faire plusieurs essais. A mon goût, l'écorce de citron est bien adaptée). Cuire longtemps.

Voilà, ce n'est pas très original, mais c'est une façon de faire durer le plaisir du fruit.

Confiture de figes sans sucre :

De Rhonalpin

prendre des figes très mûres et les placer dans un chaudron de cuivre. Couvrir d'eau et cuire environ 1 heure. Passer le tout dans un sac de toile

en pressant bien pour récupérer un maximum de jus. Cuire ensuite le jus obtenu "plusieurs heures", en ajoutant au bout de la première heure des figes entières, quelques écorces de melon, des noix, des amandes, des noisettes ... voire du cédrat.

CUISSES DE LAPIN AUX FIGUES

de Marie-Crherine COLLET :

Pour 4 personnes : Marinade : 1 h Prepa : 20 mm cuisson : 45 mm

4 cuisses de lapin

1 douzaine de petites figes pas trop mures

Marinade :

10 cl de vin blanc

4 c. à s. d'huile d'olive

1 branche de romarin

8 baies de genièvre

sel et poivre moulu

Dans un plat creux, préparez la marinade, mélangez l'huile, le vin blanc, les aiguilles de romarin, les baies de genièvre légèrement écrasées, le sel et poivre.

Roulez les cuisses de lapins dans cette marinade et laissez macérer une heure au minimum.

Essuyer délicatement les figes dans un linge. Coupez les en deux.

Préchauffer le four à 180 ° (th 6).

Egouttez les cuisses de lapins et faites les juste dorer sur feu vif dans une poêle sans matières grasses.

Découpez quatre gros papiers d'aluminium et déposez sur chacun d'eux une cuisse de lapin et les demi-figes. Arrosez d'un peu de marinade. Refermez les papillotes. Posez-les dans un plat allant au four et enfournez 45 mm, servez très chaud.

Emincé de canard aux figes et aux raisins

De Jossie

Ingrédients pour 2

250g d'émincés de canard
20g de beurre
1/2l de vin blanc (pour moi c'est trop)
100g de beurre
4 figes fraîches
1 grappe de raisin blanc
1 échalote émincée
sel et poivre à volonté

Préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn

- Faites cuire les émincés de canard à la poêle dans 20g de beurre, réservez-le.
- Déglacez la poêle avec le vin blanc, ajoutez l'échalote coupée finement sur la planche de la râpe multi usage
- Coupez les figes en quatre et égrenez la grappe de raisins. Ajoutez-les au vin blanc et laissez réduire quelques minutes.
- Incorporer le beurre petit à petit à l'aide du fouet en évitant l'ébullition.
- Dressez les émincés sur assiette, nappez de la sauce et servez très chaud avec des pommes vapeur.

Faisan aux deux figes

de Jean Tamayo Chronique du 18/10/99

La veille, déposer en un plat creux quelques figes noires d'Italie séchées, encore amollies de soleil et ayant conservé leurs sucres, après les avoir percées de quelques coups d'aiguilles. Délayez 2 cuillères à soupe de miel liquide dans 20 cl. de vin de Banuyls et portez à léger frémissement. Versez ce sirop sur les figes ; ajoutez thym, laurier, quatre-épices. Laissez mariner.

Préchauffez votre four à Th.7.

Egouttez les figes marinées. Salez et poivrez l'intérieur du faisan ; glissez à l'intérieur les figes ; bridez.

Faites cuire au four en retournant régulièrement.

Après 10 minutes, arrosez avec la marinade à laquelle vous aurez ajouté 2 cuillères à soupe de miel.

Baissez le four à Th.6 et poursuivez la cuisson en arrosant régulièrement.

Après 10 minutes, déposez des figes fraîches de Solliès, entaillées en croix, autour du faisan et arrosez-les de jus.

Encore 10 minutes de cuisson.

Débridez et réservez au chaud sur un plat de service, avec les figes.

Déglacez avec un peu de Banyuls et faites réduire. Rendez cette sauce onctueuse par immixtion d'une noisette de beurre.

Figues à la mozzarella

De Jossie

Pour 4 personnes :

250 g de mozzarella ou de feta
600 g de petites figues noires mûres à point

Marinade (2 h minimum)

1 c à s d'huile de noix
1 jus de citron
2 c à s d'huile d'olive
1 gousse d'ail finement hachée
Sel, poivre

Débiter le fromage en fines tranches et le faire mariner au frais. Ensuite disposer dans un plat des tranches de figues alternées avec les tranches de fromages. Arroser avec la marinade.

Note de l'auteur : Investir dans de la mozzarella de bufflonne chez un vrai fromager.

Source : "Vous avez déjà essayé ?" 50 rencontres inattendues dans une assiette Marie-Odile BRIET-Hervé TULLET
Éditions du Seuil

Figues au chocolat

De Véro

Une R7 donnée par le restaurant la Littorine de Banyuls sur mer (66)

pour 6 personnes:
400g de figues sèches,
1 verre de Banyuls
200g de chocolat noir
20cl de lait
100g de crème fouettée et des feuilles de menthe

pour sauce caramel: 200g de sucre semoule et 250g de crème fraîche liquide

ébullanter les figues 30mn et les égoutter soigneusement et les mettre à macérer 2 à, 3h dans le Banyuls
200 g de figues seront prises pour la compote, coupées en petits dés, recouverts de Banyuls et mixées

Faire fondre le chocolat avec le lait bouillant en tournant à feu moyen.
une fois refroidi, y incorporer la crème fouettée

prendre 6 ramequins de 10cl environ
les tapisser d'un film

utiliser une poche à pâtisserie pour tapisser les bords et fonds des ramequins avec la
prépa au chocolat en prenant soin de laisser une cavité pour pouvoir y incorporer une
bonne noix de compote de figues que l'on recouvre ensuite de crème au chocolat
laisser refroidir au frigo 2 h

pour sauce caramel: faire fondre le sucre en l'imbibant d'1 peu d'eau sans remuer
déglacer avec la crème fraîche liquide en remuant doucement

servir en renversant les ramequins au centre des assiettes
napper de sauce

décorer de figues, d'une quenelle de compote de figues et de feuilles de menthe

Figues au Mascarpone

de Nathalie CHIVA

Hyper simple et délicieux (testé):

Pour 4 pers.

8 figues

mascarpone

sucre roux

Equeter les figues, les couper en 2. Dans des petits plats individuels
passant au four, mettre les moitiés de figue (4 moitiés par plat donc).
Sur chaque moitié, mettre une cuillerée à café de mascarpone et un peu
de sucre roux. Passer sous le gril du four pendant 3 min. Remettre un
peu de sucre roux sur chaque moitié de figue, repasser sous le gril
pendant 1 min. Servir chaud, miam!

Recette inspirée d'une recette de pêches au mascarpone de Galbani
(trouvée dans un pot de mascarpone Galbani, bien entendu...).

Figues au vin

De: Sergio

Objet: Re: Essayez donc...avec des figues..

Date : samedi 26 août 2000 14:37

Je faisais il y a 3 - 4 ans en arrière ainsi:

1 litre de vin rouge de cuisine corsé, 300 gr. de sucre, 1 gousse de vanille
ouverte, de la casse, 1 clou de girofle, 1 orange coupée en 2. Mijoter
jusqu'à ce qu'il reste 2/3 tiers du liquide.

Plonger les figues propres dedans. Une ébullition, puis retirer du feu et
laisser tirer...

Une fois froid, retirer les figues du sirop, filtrer le sirop et le mettre à

réduire jusqu'à obtention d'un sirop un peu caramélisé.
Entailler les figues en 4 sans les couper, et les ouvrir comme des tulipes.
En dresser 3 par assiettes sur un coulis de framboises. A l'aide d'une cuillère, laisser tomber un filet de "caramel" en zig-zag sur toute l'assiette.
Décorer avec des feuilles de menthe....

Mais j'avoue, ça n'a rien a voir avec des figues au sirop... Pour ce faire, tu procède de la même façon mais avec moitié eau, moitié sucre. voili...

Mais pourquoi ne pas alors, les garder crue ? Ce qui ne doit rien changer à la gourmandise de gmgpp

Tout de bon,
Sergio C=-)

FIGUES NOIRES A LA VANILLE

Christine Ferber

pour 5 pots de 200 g: 25 figues bourjasotte noires de taille moyenne, mûres mais encore fermes, 240 g de vinaigre de vin blanc (24 cl), 430 g de gewurztraminer (43 cl), 110 g de sucre cristallisé, 220 g de miel de fleurs, 20 grains de poivre noir, 3 gousses de vanille.

Rincez les figues à l'eau fraîche et séchez-les délicatement dans un linge. Enlevez les queues et coupez les fruits en quatre quartiers.

Préparez le jus aigre-doux : dans une petite casserole inoxydable, mélangez le vinaigre, le vin, le sucre, le miel, le poivre, les gousses de vanille, et portez à ébullition. Écumez soigneusement et laissez bouillonner. Le liquide doit réduire de moitié et devenir légèrement sirupeux.

Posez un demi-bâton de vanille dans chaque pot et rangez délicatement les figues.

Portez le jus aigre-doux au frémissement et versez-le sur les fruits. Les figues doivent être entièrement recouvertes de jus. Fermez les pots et retournez-les jusqu'au lendemain.

Laissez reposer pendant deux à trois semaines dans le réfrigérateur.

Ces figues sont délicieuses lorsqu'elles accompagnent un pâté de veau au foie gras, un jambon de Parme ou une viande des Grisons. Vous pouvez aussi les savourer avec un Saint-Félicien crémeux, ou tout simplement avec un peu de crème épaisse de Normandie.

figues rôties à la crème

De Jean

Laisser griller au four des pignons.
Faire fondre du beurre et y rôtir les figues entières. Ajoutez quelques cuillères de miel.
Après environ 10 minutes, retirez les figues, mettre de la poudre d'amande

et les pignons grillés. Ajoutez un peu de miel et laissez mijoter en remuant.

Ajoutez quelques cuillères de crème fraîche.

Servez les figes en les nappant de sauce.

Je sais, la prochaine fois je prends des notes précises sur les quantités et les temps de cuisson.

En attendant, fais au pif, comme moi.

FIGUES ROTIES AU ROCAMADOUR

de Marie-Crhrstine COLLET

Pour 4 personnes. Préparation : 5 mn, cuisson : 5 mn

4 figes

4 petits fromages de chèvre "rocamadour"

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 brin de thym-citron

Préchauffez le gril de votre four.

Coupez les figes en deux, sans les peler, et placez-les dans un plat allant au four.

Posez les fromages sur les demi-figes.

Versez un filet d'huile d'olive. Décorez à l'aide d'une brindille de thym-citron, puis glissez le tout pendant 5 mn sous le gril.

Servez sans attendre et accompagnez de tranches de pain de campagne grillées.

FIGUES SECHES A LA CANNELLE ET AU VIN

De Pomme

Le Régime Crétois (Jacques Friquer et Dominique Laty) Edition Hachette

Préparation : 15 mn

Macération : 12 h

Cuisson : 10 mn

Pour 4 personnes

250 g de figes sèches

30 cl de vin rouge

50 g de sucre

3 clous de girofle

1 orange non traitée

1 bâton de cannelle

La veille rincez les figes et faites-les macérer dans le vin rouge avec le sucre et les clous de girofle.

Le jour même, lavez l'orange et pelez-la en un long ruban pour garder la peau entière.

Transvasez les figues dans une casserole, ajoutez la cannelle et la peau de l'orange,. Laissez cuire doucement 10 mn jusqu'a l'obtention d'un jus sirupeux.

Rangez les figues dans un joli plat rond autour de la peau de l'orange enroulée sur elle même pour reconstituer le fruit. Arroser du sirop, laissez refroidir et mettez au frais jusqu'au moment de servir.

figues vertes confites ,Colombie

De Francy

8 figues vertes très fermes
250g de sucre roux
1/2 bâton de cannelle
le jus d'un citron

inciser les figues en croix sans les peler
diluer le jus d'un citron dans 1/2l d'eau
en couvrir les figues
réserver

dissoudre complètement le sucre roux dans 1l d'eau bouillante
ajouter les figues vertes égouttées et la cannelle
laisser réduire a feu doux 1h à decouvert jusqu'a l'obtention d'un sirop épais
servir tiède ou nappé de sirop de cuisson et accompagnés de fromage blanc ferme (Berk!)

Filet mignon de porc aux figues et aux fruits

De François

Recipe By : France
Serving Size : 4 Preparation Time :1:05
Categories : Rotis Porc

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

1 beau filet mignon de porc
4 figues sèches
8 figues fraîches
2 pommes Reines des Reinettes
4 pruneaux
100 g de beurre
2 tbsps colombo
8 petites feuilles de sauge
Sel
Poivre -- du moulin.

Aussi joli que bon, ce plat réunit toutes les couleurs de l'automne.

1. Coupez le filet en 4 tronçons puis fendez-les en deux dans la longueur sans les trancher complètement.
2. Ouvrez les figues sèches puis grattez l'intérieur avec une petite cuillère pour récupérer la pulpe. Etalez ensuite cette pulpe sur l'intérieur des filets mignon puis refermez-les. Posez deux feuilles de sauge autour de chaque tronçon et ficelez-les.
3. Posez les "petits rôtis" dans un plat allant au four avec une noix de beurre, salez, poivrez de quelques tours de moulin et enfournez 35 mn, four préchauffé à 180 °C.
4. Pendant ce temps, coupez les pommes en tranches d'épaisseur moyenne, les figues en quarts. Dénoyautez les pruneaux.
5. Lorsque le filet mignon est cuit, préparez deux poêles antiadhésives et faites fondre 40 g de beurre dans chacune d'elles. Faites dorer les fruits dans une, ajoutez le colombo dans la seconde pour y achever la cuisson des rôtis. Salez, poivrez les figues, les pruneaux et les pommes. Roulez les filets mignons dans le beurre épicé jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur. Attention, la cuisson du porc doit être douce afin que le colombo ne brûle pas.
6. Servez chaque petit rôti entouré de fruits sautés au beurre, nappés de jus de cuisson.

Suggested Wine: Cotes-du-roussillon, Domaine La Casenove 93.

NOTES : Recette parue dans "Saveurs" no 89, Septembre
Mise sous MC : Francois Leloup, le 10/08/99

Foie gras aux figues

De: Martine Espiau <martes@free.fr>

Objet: Merci et foie gras

Date : lundi 14 août 2000 00:24

<Afin que ce mets soit à la portée de tous, on peut le réaliser avec du
<foie TV (environ 170F le kg dans les grandes surfaces du sud-ouest)

Pour 4 personnes

1 beau foie gras frais de canard
12 figues blanches bien mures
8 morceaux de sucre
1 bonne giclée de liqueur de pousse-rapière
sel, poivre

Dans une casserole à feu vif, mélanger les figues -dont on aura enlevé la queue-, et les sucres. Faire cuire en remuant à la cuillère en bois.
Quand le mélange est coloré (environ 20 mn), arrêter le feu et passer au mixer dans la même casserole. Réserver au chaud.

Couper le foie en 4 tranches égales que l'on fera cuire à feu moyen dans une poêle à peine graissée d'huile. Il faut que les tranches soient dorées mais restent moelleuses partout et à peine cuites dedans.

Réserver les tranches de foie dans le plat de service chaud, placé sur une casserole d'eau bouillante.

La suite doit être réalisée rapidement.

S'il s'agit de foie TV, on versera la graisse rejetée* pour ne conserver dans la poêle que la valeur de 3 ou 4 cuillères à soupe, dans laquelle on verse la liqueur de pousse-rapière. Saler, poivrer selon goût. Laisser quelques secondes sur le feu puis verser le mélange de figues. Remuer le tout brièvement et verser sur les tranches de foie.

* Cette graisse pourra être conservée au frigo et servir à la préparation de pommes de terre à l'étouffée, par exemple, et bien d'autres choses...

On mange cela tel quel, en entrée ; surtout pas arrosé de Sauternes ou autre vin doux. Le rouge va très bien avec (du pays : Saint-Mont, Madiran, ou Bordeaux : Graves, Médoc).

Gratin de figues

De JP Mutin

Pour 4/5 personnes - Préparation: 15 mn (attente: 10 mn) - Cuisson: 35 mn

- . 600 g de figues noires
- . 1/2 litre de lait
- . 1/2 gousse de vanille
- . 4 jaunes d'œufs
- . 3 cuil. à soupe semoule de blé fine
- . 120 g de sucre en poudre
- . 2 cuil. à soupe de crème fraîche
- . 30 g de beurre

Passez les figues sous l'eau, essuyez-les avec un linge et coupez-les en deux.

Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue dans la longueur.

Couvrez et laissez infuser 10 mn.

Refaites chauffer le lait.

Chauffez préalablement le four thermostat 5 (150°).

Battez les jaunes d'œufs avec 100 g de sucre, en l'ajoutant progressivement, jusqu'à ce que

le mélange devienne mousseux et qu'il blanchisse légèrement.

Retirez la gousse de vanille et versez le lait chaud petit à petit sur le mélange ouf sucre

en tournant à la spatule.

Ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Versez la semoule en pluie par dessus et mélangez à nouveau.
Beurrez un moule à gratin et versez-y la préparation.
Enfoncez les demi-figues côté ouvert vers le haut.
Saupoudrez du reste de sucre et parsemez de lamelles de beurre.

Mettez au four et laissez cuire pendant 30 mn.
Servez tiède ou bien froid dans le plat de cuisson.

NB: Pour un dessert encore plus raffiné, pelez les figues avant de les couper en deux.

Gratin de Figues

De François

Recipe By France

Serving Size : 4 Preparation Time :0:00

Categories : Desserts et sucreries Fruits
Gratins

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
600	g	Figues fraîches
100	g	Sucre (1)
4		Jaune d'œuf
1/2	l	Lait
1		Gousse de vanille
3	tbsps	Semoule fine
20	g	Beurre
50	g	Sucre (2)

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur; laisser infuser au moins dix minutes. Beurrer généreusement un plat a gratin. Y répartir la semoule. Laver et sécher les figues, les fendre en deux dans le sens de la hauteur, les disposer dans le plat, face ouverte vers le haut.

Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre(1) jusqu'au ruban. Réchauffer le lait pour qu'il soit très chaud, si nécessaire. Retirer la gousse de vanille du lait, incorporer le lait aux jaunes peu a peu, tout en fouettant constamment.

Verser le liquide dans le plat, sur le dos d'une cuillère (pour ne pas trop chasser la semoule dans un seul coin). Saupoudrer les figues avec le sucre(2), poser un flocon de beurre sur chaque moitié de figue. Cuire a four doux (150C/300F) pendant 30 minutes.

Note: Se sert tiède ou froid. Délicieux avec des abricots aussi.

Recette parue dans le journal L'Alsace, MMeditation, DRC, LMY, 09/1998

NOTES : D'après une recette partagée par Denis Clement
Mise sous MC : François Leloup, le 28/08/99

Kouglof aux figes et aux dattes séchées

Armin Amrein sur coop.ch
De Gladys

Ingrédients:

Pour 6 personnes:

80 g de dattes séchées
60 g de figes séchées *
3 cs de rhum ou de jus d'orange (1/2 dl)
100 g de cerneaux de noix
150 g de beurre *
100 g de sucre
100 g de miel liquide
4 oeufs *
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
400 g de farine fleur ou mi-blanche *
2,5 dl de babeurre nature (ou de lait entier *)

1 cc d'huile d'arachide et 1 cs de farine, pour le moule
un peu de sucre glace

* Ces ingrédients existent aussi dans l'assortiment Coop NATURAplan.

Préparation:

Couper et dénoyauter les dattes puis les hacher grossièrement. Couper les figes en petits dés. Mélanger dattes et figes, les arroser de rhum (ou de jus d'orange) et les laisser reposer quelque temps. Préchauffer le four à 200°C.

Hacher menu, ou moule grossièrement, les cerneaux de noix. Faire mousser le beurre avec le sucre, le miel et les oeufs. Mélanger la levure chimique avec le sel et la farine et ajouter, ainsi que les noix, au mélange précédent.

Ajouter également le babeurre et les fruits séchés, bien mélanger. Graisser et fariner un moule à kouglof (de 2,5 litres). Y verser la pâte et la lisser.

Faire cuire dans le tiers inférieur du four pendant une heure. Si la surface commençait à noircir, couvrir d'une feuille d'aluminium. Laisser refroidir, démouler et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Pour 2-3 personnes: diviser les ingrédients par deux et utiliser un moule à kouglof plus petit. Réduire le temps de cuisson à 40-45 minutes.

Autres informations:

Préparation: 40 minutes

Réalisation: 1 heure

3345 kJ/800 kcal/personne

Lapin farci aux figues

De christophe Plovier

Simple et abordable

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients :

1 lapin désossé, avec son foie,

400 g de figues,

6 tiges de cerfeuil,

12 fines tranches de lard fumé,

6 feuilles de figuier (facultatif),

4 cuil. à soupe d'huile d'olive,

sel, poivres mélangés

Préparation :

Préchauffez le four à 210°C (th 7). Faites revenir le foie du lapin dans un peu d'huile d'olive. Posez le lapin à plat sur le plan de travail. Salez et poivrez-le.

Disposez au centre du lapin désossé sur toute la largeur, les figues coupées en deux, le cerfeuil grossièrement haché et le foie coupé en morceaux.

Ramenez les côtés du lapin sur le dessus, couvrez avec les tranches de lard et les feuilles de figuier préalablement lavées, puis ficellez l'ensemble.

Mettez le lapin sur la lèchefrite du four, arrosez-le d'un filet d'huile d'olive, salez, poivrez à nouveau et faites cuire dans le four pendant 20 min.

Baissez le thermostat à 150°C (th 5) et poursuivez la cuisson encore 20 min. Avant de servir, découpez le lapin en tranches un peu épaisses. Vous pouvez l'accompagner de polenta et de raisins blonds.

Le bon accord : un Anjou cabernet ou un cru du Beaujolais

Source : CVF 9/99

le Gratin de figues à la lavande

De christophe Plovier

Simple et bon marché

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

24 belles figues violettes,

30 cl de crème liquide,

4 jaunes d'œufs,

6 fleurs de lavande,

100 g de sucre roux en poudre,

80 g d'amandes en poudre

Préparation :

Allumez le four à th 6 (180°).

Faites bouillir la crème dans une casserole et ajoutez les fleurs de lavande.

Retirez du feu, couvrez et laissez ainsi infuser pendant 10 min environ.

Lavez bien les figes, coupez-les en quatre sans les peler, puis répartissez-les dans 6 petits plats individuels que vous placez au four.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez la crème dessus en remuant.

Filtrez la crème au travers d'une passoire, ajoutez la poudre d'amandes et mélangez. Répartissez alors le mélange sur les figes.

Enfournez et faites cuire pendant 20 min environ.

Servez tiède.

Le conseil de CVF : l'idéal est de cueillir soi-même la lavande que vous conserverez bien au sec, ou encore de se la procurer chez un herboriste

Magrets aux figes et au miel, fleur de sel aux cinq parfums

De Ally

Pour 4 personnes

Préparation: 15 min., 1 heure à l'avance

Cuisson: 30 min.

2 magrets de canard de 400 g chacun

1 cs de vinaigre balsamique

1 cs de miel d'acacia

1 cs de poivre concassé

sel

Pour les figes:

12 figes noires, mûres à point

2 cs de miel d'acacia

2 cs de sucre cristallisé roux

6 pincées de cannelle en poudre

Pour servir:

1 cs de fleur de sel

1 cs de cinq parfums

Laissez les magrets 1 heure à température ambiante avant de les faire cuire.

Quadrillez la peau des magrets de quelques coups de couteau peu profonds.

Saupoudrez-les de sel et de poivre côté chair. Faites chauffer une cocote en fonte ovale de 29 cm de diamètre, sur un feu moyen. Couchez-y les magrets côté peau et laissez-les cuire 10 mn, en arrosant le côté chair du gras rendu pendant la cuisson.

Préparez les figes: allumez le four, th. 8 (250°C). Roulez les figes dans le miel, puis rangez-les dans un plat à four pouvant juste les

contenir. Saupoudrez-les de sucre et de cannelle.

Après 10 mn de cuisson des magrets, jetez le gras de cuisson. Retournez les magrets côté chair contre le fond de la cocotte et faites-les cuire 3 mn en piquant la peau croustillante de plusieurs coups de fourchette: du gras s'écoule encore. Retirez les magrets de la cocotte. Jetez tout le gras de cuisson.

Versez le vinaigre et le miel dans la cocotte et éteignez le feu: le vinaigre s'évapore complètement. Remettez les magrets côté peau dans la cocotte. Couvrez la cocotte et laissez reposer les magrets 10 mn.

Pendant ce temps, glissez le plat contenant les figues dans le four chaud et laissez cuire pendant 10 mn.

Retirez ensuite les magrets de la cocotte et posez-les sur une planche, côté peau contre la planche. Versez 1 cs d'eau chaude dans la cocotte et mélangez. Emincez finement les magrets et disposez-les dans 4 assiettes. Versez dans la cocotte le jus rendu pendant le découpage et mélangez. Nappez les tranches de magrets de cette petite sauce. Entourez-les de figues et servez aussitôt. Mélangez la fleur de sel et le cinq parfums et présentez-les dans une petite coupelle à part: vous en parsèmerez les magrets avant de déguster.

Migan de figues vertes

De François

Recipe By : Antilles

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Légumes

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

8 bananes légume vertes (*)
100 g de beurre ou d'huile
1 " fines herbes" antillaises (**)
sel, poivre
Piment
2 oignons
beurre rouge (***)

(*) de la banane plantain devrait faire l'affaire. En Martinique, on appelle souvent "figue" certaines variétés de bananes. Au début de la colonisation, le bananier avait été appelé "figuier d'Adam", car une seule de ses feuilles suffirait à revêtir un homme.

(**) fines herbes, aux Antilles, elles sont composées de thym, basilic, laurier, ciboulette, oignons pays (cive ou oignons verts en tige), oseille,... en fait ce qu'on a sous la main, pourvu que cela parfume.

(***) beurre rouge : graine de roucou écrasée et mélangé à du saindoux ou du beurre. Le roucou communique une belle couleur rouge. Aujourd'hui, on met plus volontiers du roucou dans de l'huile qui prend une belle teinte rouge. Les antillais remplacent très souvent l'huile ou le beurre

rouges par 2 petites tomates, ou un peu de concentré de tomates (pour avoir la couleur).

Fendre la peau des bananes sur la longueur et les jeter dans de l'eau bouillante. Quand la peau noirci, les bananes sont cuites (vérifier avec la pointe d'un couteau). Les éplucher et les passer au presse-purée grosse grille. (on peut les écraser également à la fourchette).

Faire revenir les "fines herbes" bien hachées avec sel, poivre et piment. Quand c'est doré, ajouter la purée de bananes et faites cuire ensemble quelques minutes.

En dernier lieu, dans une autre poêle, faire "mourir" deux oignons émincés avec de l'huile, puis ajouter un piment détaillé en fines lamelles et un peu de beurre rouge pour colorer.

Disposer le migan en dôme et le recouvrir avec les oignons.

Servir aussitôt, soit seul en buvant un petit blanc ou rosé moelleux, soit avec une viande. Dans ce dernier cas, c'est la viande qui "commandera" le vin.

Remarque :

Le piment antillais a un goût et un parfum irremplaçables. Par contre, il est très fort. J'en use donc avec parcimonie et en enlevant systématiquement toutes les graines.

Le vin blanc moelleux était une grande tradition en Martinique. Toutefois, ici comme ailleurs, les goûts évoluent avec le raccourcissement des distances et les médias. Ce conseil est donc donné à titre indicatif. Moi, je ne déteste pas.

NOTES : Appelé également Tonton-bananes
D'après "Antilles et Guyane au travers leur cuisine", Editions
Caribéennes, Dr André Nègre, ISBN 2-903033-70-6 et sources diverses à
Case-Pilote et au Diamant (Martinique).
Mise sous MC : Francois Leloup, le 30/04/99

Parfait aux figues

(Afrique du Nord)

De JP Mutin

Pour : 6 personnes -Préparation :50 mn. - Cuisson: 1 h 35 mn.

8 oeufs

700 g de sucre semoule

Quelques gouttes d'extrait de vanille

15 figues mûres

Amandes effilées

200 g de beurre.

Dissoudre 500 g de sucre dans très peu d'eau.
Chauffer à feu doux jusqu'à obtention d'un sirop épais.
Le verser en filet sur les 8 blancs montés à moitié.
Fouetter jusqu'à complet refroidissement.

A l'aide d'une poche à douille, dresser 3 disques sur la plaque du four très légèrement beurrée.
Cuire à four moyen, 140 °C (th. 4-5), pendant 1 heure.

Cuire le reste du sucre avec un peu d'eau jusqu'à obtention d'un sirop épais.
Le verser en filet sur 4 jaunes d'œufs.
Fouetter jusqu'à complet refroidissement.
Incorporer le beurre en pommade et quelques gouttes d'extrait de vanille.

Enduire le premier disque d'1 cm de crème au beurre.

Parer les figues.
Les fendre en croix.
Recueillir la partie charnue des fruits.

Tartiner de pulpe de figue.
Enduire de crème au beurre le second disque.
Le côté crème sera posé sur le premier disque.
Tartiner à nouveau avec la pulpe et recommencer ainsi pour le troisième disque.

Napper entièrement le gâteau de crème au beurre et poser sur le pourtour du parfait des amandes effilées.
Mettre au réfrigérateur.

Servir le parfait saupoudré de sucre glace avec une grosse figue en son milieu.
d'après cuisine Africaine

Paupiettes de dinde aux figues

De Jean Chronique 44

Etant partis visiter un petit village escarpé (superbe évidemment), nous y arrivâmes jour de marché. Trouvant les figues belles, je cherchais comment les utiliser, lorsque ma Belle me fit remarquer, sur l'étal voisin, des escalopes de dinde de belle allure. Et comme son fils aime bien la volaille, j'abandonnais sans hésitation mes idées de mouton. Avec quelques ingrédients supplémentaires nous repartîmes, sourire aux lèvres, et le cour béat vers notre havre.

Où nous nous sommes lancés, tous les trois, dans la confection de notre souvenir de vacances.

Prendre chaque escalope de dinde, y mettre 3 figues coupées en croix, du miel, et la ficeler en genre de paupiette. Mettre dans un plat, saler, beurrer et mettre au four préchauffé. Arroser régulièrement et tourner.

Faire fondre du beurre à feu doux. Mettre une gousse de vanille. Au bout d'un moment, mettre des figues et les faire rôtir. Ajouter un peu de miel et laisser alors à feu doux.

Lorsqu'il est temps, retirer les paupiettes et les figues, les mettre à part, et réunir ensemble les sucs de cuisson des deux plats. Donner un coup de feu, puis verser de la crème fraîche, mélanger et servir.

Tout occupés à vivre ensemble ce grand bonheur, nous avons omis de noter les temps de cuisson. J'en suis désolé, mais finalement, je ne peux que vous inviter à partir à la découverte et de faire au « feeling ». C'est tellement plus agréable de suivre sa cuisson à vue, au regard, à l'odeur et à la cuillère.

Poulet aux figues et riz

Extrait de La cuisine au Miel, Alexandre et Laura Fronty
Transmit par Jean tamayo

Pour 4 personnes 1 poulet de 1,5 kg, 1 douzaine de figues fraîches (noires de préférence) et bien mûres, 250 g de riz, 2 oignons, 1/2 litre d'eau, 3 cuillerées à soupe de beurre, 1 cuillerée à soupe d'huile, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 cuillerée à soupe de miel, sel et poivre.

Lavez le riz à l'eau courante jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace d'amidon (servez-vous d'une passoire fine). Laissez-le égoutter.

Dans une sauteuse, faites doucement revenir les oignons émincés en fines rondelles dans le beurre et l'huile.

Pendant ce temps, pelez les figues avec un couteau pointu et coupez-les en 4 (dans le sens de la hauteur).

Ajoutez les figues aux oignons, laissez-les perdre un peu de jus, puis ajoutez le riz égoutté. Remuez de façon à ce que les grains soient bien imprégnés d'huile et de beurre.

Recouvrez d'eau (environ 1/2 litre) ou mieux de bouillon (utilisez du concentré en cube dilué) et laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes, jusqu'à complète évaporation du liquide (surveillez pour que cela n'attache pas).

Faites préchauffer le four (thermostat 6-7).

Maniez une cuillerée de beurre avec le miel, une pincée de sel, 3 tours de moulin de poivre et de piment. Vous pouvez aussi ajouter à la farce le foie haché et revenu quelques minutes à la poêle avec une échalote hachée menu.

Farcissez le poulet vidé et éviscéré avec le riz aux figues. Réservez ce qui restera en trop. Cousez l'ouverture avec du fil de cuisine.

Enduisez le poulet de beurre manié et mettez-le dans un plat beurré.

Laissez-le cuire environ 45 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant la peau, le jus doit sortir jaune clair. Si un peu de sang rose s'y mêle, la volaille n'est pas assez cuite.

Éteignez le four et laissez le poulet dedans, porte ouverte pendant quelques minutes.

Servez accompagné de la farce et de ce qu'il restait de riz réchauffé.

POULET SAUTE AUX FIGUES

de Marie-Crherine COLLET :

Poulet sauté aux figues :

1 poulet coupé en morceaux

18 figues violettes, (ça me semble beaucoup...)

30 cl de vin doux type Banyuls (salut Véro...)

30 gr de beurre

1/2 C à s d'huile

2 pincées de quatre épices (c'est Jean le spécialiste)

10 cl de crème liquide

Sel poivre

* La veille, piquez les figues de nombreux coups d'épingle. Arrosez de vin. Faites macérer.

* Le lendemain, faites chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte.

Mettez-y les morceaux de poulet, salés et poivrés, à dorer, puis couvrez et laissez les cuire sur feu doux, en les retournant souvent, pendant environ 20 min pour les blancs et 30 min pour les cuisses.

* Retirez les figues du vin. Versez le vin dans une casserole, faites-le réduire jusqu'à ce qu'il soit sirupeux. Baissez le feu, plongez-y les figues, laissez les pocher en les arrosant sans cesse pendant 5 min. Sortez les et gardez les au chaud.

* Sortez le poulet de la sauteuse. Jetez le gras de cuisson. En grattant les sucs, ajoutez le vin, puis la crème et les 4 épices. Laissez épaissir à feu très doux et rectifiez l'assaisonnement. Remettez les morceaux de poulet, en les retournant pour bien les enrober.

* Dressez les morceaux de poulet sur un plat chaud. Nappez les de sauce. Disposez les figues autour et servez.

Et voila, alors bon appétit, je vais testé au plus vite dès que la première figues mûre pointe son nez !

ROTI DE PORC AUX FIGUES

de Marie-Crherine COLLET

1,5 Kg de rôti

18 figues violettes
50 gr de raisins secs
40 gr d'amandes entières
15 cl de bouillon
10 cl de crème liquide
1 cuil. à soupe de Banyuls
Quatre-épices
Sel poivre

Faites tremper les raisins dans de l'eau tiède. Grillez légèrement les amandes à sec dans une poêle.

Allumez le four th 7 Assaisonnez le roti de sel, poivre et quatre-épices, déposez le dans un plat, aspergez le d'huile. Enfourez le 30 mm en le retournant pour le dorer de toutes parts, puis salez et poivrez à nouveau, ajoutez un peu d'eau dans le plat, baissez le th à 6 et poursuivez la cuisson 30 mm en arrosant souvent

Essuyer et piquez les figues avec une fine aiguille, après l'heure de cuisson du rôti, disposez-les autour de la viande avec les raisins secs, arrosez bien et continuer la cuisson 20 mm

Dressez le roti avec figues et raisins sur un plat, parsemez les fruits d'amandes, gardez au chaud.

Dégraïse puis deglacer le plat avec le Banyuls, laissez réduire, ajoutez le bouillon et la crème

Laissez épaissir et poivrez. Servez la sauce à part.

Salade de pommes de terre aux figues

De Véro Raynaud

prépa: 15 mn
cuisson : 20mn

500g de bonnottes
4 figues fraîches ou seches
1/2 bouquet de coriandre
60g de parmesan
4 tomates séchées
1cc de moutarde
3 cs huile olive
1cc vinaigre balsamique
sel+poivre

essuyer les pdt et les plonger 20 mn dans une casserole eau bouillante, les égoutter et les éplucher, les couper en cubes
couper les figues en lamelles, les tomates en pts dés et le parmesan en fins copeaux un économe

préparer la sauce en mélangeant la moutarde avec le sel+poivre, le vinaigre+ huile olive dans un saladier, mélanger les cubes de pdt avec les lamelles de figues, les dés de tomates et les copeaux de parmesan , verser la sauce

+ : on peut ajouter des dattes coupées en pts dés et remplacer le parmesan par le gouda étuvé

soupe de figes aux agrumes

De Alain Lacourt

un gros tiers de jus d'orange presses, un gros tiers de jus de pamplemousse, un petit tiers de jus de citron, sucrer au gout, éplucher des figes violettes, les faire pocher quelques secondes dans le sirop frémissant, laisser refroidir servir frais avec 1 feuille de menthe

Surprise de figes et de raisin

De Véro Raynaud

prépa : 10 mn
cuisson: 30mn

20 figes
20 grains de raisin muscat
50g de cassonade
25 cl de raisin noir
5cl de Banyuls
1cs huile

allumer le four th7

laver les figes et les raisins

inciser les figes dans la longueur, glisser un grain de raisin à l'intérieur et la refermer

disposer les figes bien serrées les unes contre les autres dans un plat à gratin huilé côté fendu vers le haut

arroser avec le jus de raisin et le Banyuls et saupoudrer de cassonade

faire cuire 30mn au four ou, jusqu'à ce que le jus devienne sirupeux

servir chaud avec de s tuiles aux amandes et une boule de glace vanille

+ : en supprimant tout à fait le sucre, ce plat devient l'accompagnement idéal d'un canard rôti au four

Tagliatelle aux figes

De Ruggero

Kasher

Préparation :

Utiliser la pâte fraîche.

Avant de frire les tagliatelle les écraser un peu pour éviter des espaces vides.

Frire les tagliatelle à la friteuse et les mettre dans un moule large beurré à peine doré, donner la forme d'un bol.

Éplucher et écraser quelques figes ajouter du cardamome, un soupçon de cannelle et du sucre glace, mélanger et mettre

au centre des tagliatelle, saupoudrer avec du sucre glace.
Enfourner pendant 6 mn. à une température de 220° C.
À la sortie du four mouiller avec une liqueur de votre choix,
mais le plus apte est la Grappa, le Schnaps où le Kirsch.

Tajine de souris d'agneau aux figes fraîches et oranges

De François

Recipe By : Maroc

Serving Size : 4 Preparation Time :1:50

Categories : Recette traditionnelle agneau

Ragouts

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

4 souris d'agneau
4 figes violettes
4 figes sèches
8 figes fraîches blanches
8 gousses d'ail
Le jus d'une orange
Le zeste d'une demi orange
2 branches de thym citron
4 tbsps huile d'olive
Quelques filaments de safran
Sel
Poivre -- du moulin

Ce tajine doux et parfumé développe des saveurs orientales.

1. Lavez et séchez les figes fraîches. Détachez les gousses d'ail et gardez-les dans leur peau. Brossez l'orange sous l'eau courante (pour bien la laver) et prélevez la moitié de son zeste. Détaillez-le en fins bâtonnets puis pressez l'orange. Réservez zestes et jus au frais.

2. Posez le coupe-feu sur la flamme puis le plot à tajine dessus. Versez l'huile d'olive, laissez-la chauffer et faites revenir les gousses d'ail, les souris d'agneau et le safran. Lorsque la viande est dorée, déglacez au jus d'orange, salez et poivrez de quelques tours de moulin, ajoutez les figes fraîches et sèches, le thym citron, les zestes, couvrez et laissez mijoter pendant 1 h 30.

3. Le feu doit être doux pour que tous ces ingrédients cuisent dans leur jus sans sécher. Soulevez le couvercle de temps en temps, si le jus de cuisson venait à manquer, ajoutez un peu d'eau.

4. Rectifiez l'assaisonnement quelques minutes avant de servir et dégustez. Les plus gourmands pourront cuire des patates douces, en plus pour accompagner ce tajine. Le temps de cuisson n'est pas très précis.

Plus les souris d'agneau cuiront, plus elles seront confites mais moins les figes resteront entières.

Suggested Wine: Cotes-du-rhone-villages Cairanne 1996.

NOTES : Recette parue dans "Saveurs" no 89, Septembre
Mise sous MC : Francois Leloup, le 10/08/99

tarte aux figues

de Pomme

Faire une pâte a tarte au choix

Disposer les demi-figues sur la pâte.

Dans un saladier faire blanchir 2 jaunes d'œufs avec 80 g de sucre et 1 c à soupe de miel. ajouter un peu de crème et verser sur les figues. Poudrer avec de la poudre d'amande et un peu de sucre roux. Mettre au four.

La tarte avait une saveur un peu orientale

J'ai fait la même, mais dans le mélange du saladier j'ai mis le jaune d'œuf, la poudre d'amande (ou des pignons de pins mixés, c'est encore meilleur !) et j'y ai mélangé les blancs montés en neige

Celine Hollebecq

Tartes aux figues

Thierry & Cathy Jouve

250g de pâte sablée

1kg de figues violettes

125g de poudre d'amandes

125g de beurre

125g de sucre semoule

3c à soupe de cassonade

2 oeufs

1- allumez le four th 7 (225°C), beurrez un moule à tarte (26cm). étalez la pâte et la mettre dans le moule. La faire cuire à blanc 10mn

2-faire fondre 75g de beurre et laissez le refroidir. Fouettez les oeufs en y incorporant le sucre semoule. Ajoutez la poudre d'amande et le beurre fondu, mélangez le tout.

3- Lorsque la pâte est cuite, laissez la tiédir, puis nappez le fond de crème d'amande. Coupez les figues en quatre, sans les séparer entièrement et posez les sur la crème d'amande. Parsemez de cassonade et du reste de beurre en noisette.

4- glissez la tarte au four et laissez cuire 20 mn jusqu'à ce que les figues soient tendres.

Tarte crumble aux figues (herta)

De: Véro.Raynaud <veronique.raynaud@wanadoo.fr>

Objet: R7 : Tarte crumble aux figuespour se requinquer :-)

Date : lundi 25 septembre 2000 17:05

300g de figues fraîches (une pensée pour CAT ;-))

1pâte feuilletée

2cs de sucre cassonade

2cs de poudre d'amandes

50g de beurre

2cs de farine

2cs de gelée de mures

préchauffer four th 7

dans un saladier mélanger du bout des doigts le sucre, le beurre ramolli,
farine + poudre d'amandes

laver, équeuter les figues en 4

placer la pâte dans le moule et la piquer

dans une casserole, faire fondre la gelée de mures, napper le fond de la tarte

repartir les figues puis saupoudrer du mélangeur à base d'amandes

faire cuire 25 mn

bonne dégustation

Véro

Magrets de canard, mi-figue, mi-raisin

De: Marie-Christine.COLLET

Objet: Magrets de canard mi figues-mi raisin

Date : mercredi 4 octobre 2000 10:55

prépa : 10mn

cuisson : 30mn

pour 6 pers :

100g de lardons fumés

2 magrets de canard

300g de raisin muscat coupé en ptes grappes

100g de raisins secs blonds

18 figues

1 échalote

5cl de muscat de Rivesaltes

25cl de jus de raisin blanc

1 bâton de cannelle

1cs huile

allumer le four th.6

tremper les raisins secs dans le muscat

laver les figues et le raisin

tailler les figues en 2 dans la longueur et les placer dans un plat à gratin

bien huilé, côté coupé dessus

ajouter la cannelle, arroser de jus de raisin

faire cuire 30mn

ajouter les grappes de raisins 10 mn avant la fin

enlever la graisse en excès des magrets

le faire griller à la poêle sur feu vif 7 mn côté peau puis, 3 côté chair

éliminer la graisse au fur et à mesure

hacher l'échalote pelée

réserver les magrets dans un papier d'alu

vider la poêle de sa graisse et la remplacer par les lardons et l'échalote

laisser revenir sans coloration

ajouter le muscat de Rivesaltes avec les raisins secs, au bouillon, retirer du feu

découper le magrets en tranches, et les disposer dans l'assiette

garnir avec les figues et les raisins

napper de sauce et servir chaud

Magret de canard grillé aux figues rôties

Bernard Boden

Cuisson : 20 mn

Pour 4 personnes

3 à 4 magrets selon la grosseur

12 belles figues fraîches

60 g de beurre 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

1/2 orange

sel, poivre

Dégraissez légèrement les magrets sur les côtés, et faites des incisions sur le dessus, côté peau.

Assaisonnez-les et faites-les griller doucement à la poêle sur toutes leur surface, en commençant par le côté peau, durant 15 minutes environ.

Laissez-les reposer une dizaine de minutes.

Prélevez les zestes d'une demi-orange à l'aide d'un couteau économe, émincez-les en fines lanières, et faites-les blanchir 1 minute à l'eau bouillante.

Rafrâchir et mettez à part.

Faites chauffer le four à 180°. Dans une poêle, faites colorer les figues avec le beurre et le sucre. Mettez-les au four pendant 8 mn.

Après cuisson, incisez-les en croix sur le dessus. Remettez-les dans la poêle de cuisson, ajoutez une cuillère à soupe de zeste d'orange et faites cuire doucement pendant 3 à 4 mn en ajoutant un peu d'eau si nécessaire.

Dressez 3 figues ouvertes dans chaque assiette, nappez du jus de cuisson avec le zeste d'orange, le magret escalopé au centre et, dégustez.

Tajine de souris d'agneau aux figues fraîches et oranges

From: Francois Leloup

Date: Sun, 15 Aug 1999 14:42:42 +0200

Recipe By : Maroc

Serving Size : 4 Preparation Time :1:50

Categories : Recette traditionnelle agneau

Ragouts

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
4		souris d'agneau
4		figues violettes
4		figues sèches
8		figues fraîches blanches
8		gousses d'ail
		Le jus d'une orange
		Le zeste d'une demi orange
2		branches de thym citron
4	tbsps	huile d'olive
		Quelques filaments de safran
		Sel
		Poivre -- du moulin

Ce tajine doux et parfumé développe des saveurs orientales.

1. Lavez et séchez les figues fraîches. Détachez les gousses d'ail et gardez-les dans leur peau. Brossez l'orange sous l'eau courante (pour bien la laver) et prélevez la moitié de son zeste. Détaillez-le en fins bâtonnets puis pressez l'orange. Réservez zestes et jus au frais.
2. Posez le coupe-feu sur la flamme puis le plot à tajine dessus. Versez l'huile d'olive, laissez-la chauffer et faites revenir les gousses d'ail, les souris d'agneau et le safran. Lorsque la viande est dorée, déglacez au jus d'orange, salez et poivrez de quelques tours de moulin, ajoutez les figues fraîches et sèches, le thym citron, les zestes, couvrez et laissez mijoter pendant 1 h 30.
3. Le feu doit être doux pour que tous ces ingrédients cuisent dans leur jus sans sécher. Soulevez le couvercle de temps en temps, si le jus de cuisson venait à manquer, ajoutez un peu d'eau.
4. Rectifiez l'assaisonnement quelques minutes avant de servir et dégustez. Les plus gourmands pourront cuire des patates douces, en plus pour accompagner ce tajine. Le temps de cuisson n'est pas très précis. Plus les souris d'agneau cuiront, plus elles seront confites mais moins les figues resteront entières.

Suggested Wine: Cotes-du-rhone-villages Cairanne 1996.

NOTES : Recette parue dans "Saveurs" no 89, Septembre
Mise sous MC : Francois Leloup, le 10/08/99

Tarte chaude aux pommes et aux figues, gorgonzola et larme de porto

De: janet <janets@wanadoo.fr>

Objet: tarte pommes/figues et ... gorgonzola

Date : lundi 4 décembre 2000 17:13

Temps de préparation total : 35 minutes, 4 portions

Ingrédients

4 pommes (Spartan ou Cortland)

4 figues

60 ml (1/4 tasse) de porto

4 ronds de pâte feuilletée de 10 cm (4 po) de diamètre

60 g (2 oz) de compote de pommes

30 g (1 oz) de beurre

30 g (1 oz) de marmelade d'oranges

120 g (4 oz) de gorgonzola

DECORATION

2 figues

quelques gouttes de marmelade d'oranges

1. Dans une casserole, réduire le porto de moitié.
2. Étendre la compote de pommes dans le fond de chaque rond de pâte.
3. Peler et épépiner les pommes. Les trancher d'une épaisseur de 2 mm. Trancher les figues. Déposer en alternance les tranches de pommes et de figues sur la compote de pommes. À l'aide d'un pinceau, badigeonner de beurre le dessus des pommes et des figues et cuire au four à 175 °C (350 °F) pendant 10 minutes.
4. Chauffer légèrement la marmelade d'oranges et l'étendre délicatement sur la tarte cuite. Couper en deux les deux figues pour la décoration. Les trancher ensuite en fines lamelles de manière à former un éventail.

DECORATION : Placer la tarte dans le fond de chaque assiette. Ajouter la tranche de gorgonzola. Verser la réduction de porto. Quelques gouttes de marmelade d'oranges et l'éventail de figues.

Jean Soulard est le chef exécutif du château Frontenac, à Québec.

CAKE MOLLEUX AU CHOCOLAT NOIX ET FIGUES

De Sabine

Pour 6 à 8 personnes : 200 g de figues sèches, 100 g de cerneaux de noix, 250 g de farine, 200g de beurre + 40 g (moule), 5 œufs, 250 g de sucre en poudre, 100 g de chocolat noir, 1/2 sachet de levure alsacienne, 30 g de cacao amer, 2 c. à s. de rhum ambré (facultatif), 1/2 cuil. à café de cannelle, 1/2 cuil. à café de vanille, 2 pincées de clous de girofle, 2 pincées de gingembre en poudre, 1 pincée de sel.

Garnissez un moule à cake beurré d'un papier sulfurisé et beurrez-le également. Equeutez les figues, découpez-les en dés, arrosez de rhum. Emiettez les cerneaux de noix. Cassez le chocolat en morceaux, faites-le fondre au bain-marie.

Allumez le four th. 8 (240 °C). Dans une bassine, travaillez le beurre avec le sucre en crème mousseuse, puis versez le chocolat tiédi. Mélangez longuement. Incorporez les oeufs, un par un, la farine tamisée avec le cacao, la levure, une pincée de sel et les épices, les figues avec le rhum et les noix.

Versez la pâte dans le moule préparé. Laissez cuire 10 min, puis baissez le thermostat à 6 (180 °C) et achevez la cuisson pendant 40 à 45 min.

Laissez tiédir 10 min le cake, puis démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir. Il est bien meilleur le lendemain.

GLACE AUX FIGUES CONFITES

La cuisine des 1001 nuits, Ed. du Chêne
Transmise par Jean Tamayo

Pour 4 personnes :

250 g de figues confites, 1/2 l de lait, 5 jaunes d'œufs, 30 g de crème fleurette, 2 cuillerées à soupe de miel, 1/2 tour de moulin à poivre.

Faites une crème aux oeufs en versant le lait bouillant sur les jaunes d'œufs bien battus, puis en faisant cuire très doucement sans cesser de tourner avec une cuillère en bois et sans faire bouillir. La crème est prête lorsqu'elle nappe la cuillère.

Hors du feu, vous ajouterez alors la crème fleurette et les figues préalablement hachées menu au mixer. Une pointe de poivre moulu met en valeur la saveur des figues confites. Mettez en sorbetière, puis disposez la glace dans un moule à glace qu'il est conseillé de laisser prendre au congélateur pendant au moins une heure avant de démouler.

Si l'on a pris soin de réserver une ou deux figues, quelques petits morceaux de figue font une jolie décoration dorée sur le dessus de la glace. Un accompagnement de halva et de petits choux sucrés sont généralement fort appréciés.

FOIE D'AGNEAU AUX FIGUES

La cuisine des 1001 nuits, Ed. du Chêne
Transmise par Jean Tamayo

Pour 4 personnes

450g de foie d'agneau en escalopes, 500 g de figues, 5 cl de vinaigre balsamique, 10 cl de fond de veau, 5 cl de madère (ou vin de figue), 1 cuillère à café de sucre en poudre, 125 g de beurre, sel et poivre.

Pendant l'été, vous choisirez des figues fraîches. Leur préparation n'exige que quelques minutes, soit au four, soit dans une sauteuse sur le feu, après les avoir légèrement saupoudrées de sucre et avoir mis une noix de beurre dans le plat de cuisson.

À défaut de figues fraîches, des figues conservées à l'aigre-doux font également un excellent accompagnement pour le foie d'agneau. Juste avant de servir, vous mettrez les figues ouvertes en fleurs dans une sauteuse avec une noix de beurre et vous les ferez revenir jusqu'à ce que leur jus commence à caraméliser.

La cuisson des escalopes de foie à feu vif est également très rapide. Lorsqu'elles sont cuites, salez et poivrez, puis réservez les escalopes au chaud, le temps de préparer une petite sauce.

Déglacez alors la poêle dans laquelle le foie a cuit soit avec du vinaigre, soit avec le jus de conservation des figues à l'aigre-doux. Puis, ajoutez le madère ou, mieux encore, du vin de figues (boukha tunisien) et le sucre en poudre, ainsi que le fond de veau et laissez réduire quelques minutes. Au moment de servir, incorporez dans la sauce le beurre mou en battant bien la sauce avec un fouet et complétez l'assaisonnement selon votre goût.

FIGUES À L'AIGRE-DOUX

La cuisine des 1001 nuits, Ed. du Chêne
Transmise par Jean Tamayo

1 kg de figues grises, 1 l d'eau, 300 g de sucre, 1/4 l de vinaigre blanc.

Mettez dans une casserole sur le feu l'eau, le sucre et le vinaigre. Lorsque le liquide commence à frémir, plongez-y les figes entières et non pelées. Laissez frémir doucement pendant une quinzaine de minutes, puis égouttez les fruits.

Disposez-les alors dans un bocal que vous avez pris soin d'ébouillanter et de sécher complètement, ajoutez une partie du liquide de cuisson de telle sorte que les fruits soient entièrement recouverts et fermez hermétiquement. Les fruits peuvent ainsi se conserver très longtemps. Pour les consommer, il est préférable d'attendre au moins deux bonnes semaines après leur mise en conserve.

Dans une salade ou encore en accompagnement d'un foie poêlé, les figes à l'aigre-doux ajoutent une note particulièrement raffinée.

Porc aux figes

de Denis Clément, transmise par François Leloup

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		palette de porc fraîche de 2 kg
12		figes fraîches
1/2	l	vin rouge corsé
50	g	de sucre
1		bâton de cannelle
1		carotte
1		oignon
2	tbsps	huile d'olive
2	tbsps	vinaigre de vin
40	g	beurre

Laver et essuyer les figes, les mettre dans une casserole ou elles soient serrées mais non tassées, ajouter le sucre, le vin et le bâton de cannelle; porter à ébullition sur feu vif; passer sur un feu très doux, couvrir d'un linge ou un tamis et laisser pocher 8 minutes avant d'éteindre en laissant infuser.

Mettre le four à chauffer th.6 (180°C); faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte assez grande pour la palette, y faire revenir la viande sur toutes ses faces 5 à 6 minutes, enfourner la palette pour 60 minutes, la retourner, couvrir d'un papier d'aluminium, ré-enfourner pour 60 nouvelles minutes.

Hacher grossièrement oignon et carotte.

Mettre une feuille d'aluminium dans un plat, y poser la palette, recouvrir de la feuille de la cocotte, bien envelopper la palette; mettre les légumes dans la cocotte, remettre au four 8 minutes; sortir la cocotte, jeter la graisse de cuisson, mettre la cocotte sur feu vif, déglacer soigneusement avec le vinaigre, ajouter les trois-quarts du vin des figes, laisser réduire des deux-tiers; Passer la sauce au chinois en pressant bien sur les légumes, lier la sauce à feu doux avec le beurre en parcelles; faire réchauffer doucement les figes.

Déballer la palette, la désosser et la trancher épais (1,5 cm), la répartir en rond dans un plat, mettre les figes au milieu, arroser la viande de la sauce, servir immédiatement.

Remarques de Denis Clément :

Mes trucs, maintenant:

-Attention, une cocotte qui sort du four est brûlante, et elle le reste longtemps !

-Pour une sauce plus légère, au moment de l'ébullition avec les figes, on peut flamber le vin.

-Quel que soit le poids de la palette, compter une demi-heure de cuisson par livre.
-Quand on fait revenir la palette, c'est plus pour qu'elle garde ses jus et se barde d'huile sur toute ses faces que pour la colorer, le four y pourvoira largement :-) on cherche donc juste le raidissement.
-On peut s'occuper des figes après enfournage de la palette, bien sur, mais il vaut mieux que ça soit finit avant le retournement, sinon, le temps d'infusion peut être un peu court.
-Au lieu de réchauffer les figes, il suffit de laisser la casserole, avec a peine un peu de liquide quand on a prélevé le nécessaire pour la sauce, sur la cuisinière, la chaleur du four garde ça bien tiède; si tu as un piano, juste au tiède, vers 45°.
-Poser la palette enveloppe d'alu dans le plat prévu pour le service, particulièrement s'il s'agit d'un plat en terre; c'est l'assurance que, un peu chauffe, il ne refroidira pas la nourriture avant le service.
-Je n'ai pas oublié le sel! C'est peut-être surprenant, mais avec le sucré-salé-acide plus l'épicé de la cannelle, il est inutile.

Pour servir?

Le même vin que celui de la sauce, Cahors par exemple; bien qu'ayant utilise un Cahors, j'ai pour ma part servi un Collioures qui s'est magnifiquement comporte.

NOTES : D'après une recette partagée par Denis Clément

Entrecôte aux figes

de Ruggero

Kasher

Ingrédients :

1 entrecôte

1-2 figue

un soupçon de cardamome

1 cl. de Cognac

1 petite tomate bien mure en petits des

3-5 cl. de crème fraîche (facultatif)

Préparation :

Eplucher les figes, les couper en quatre, cuire l'entrecôte à la poêle selon le goût. Lorsque tu retournes l'entrecôte, tu ajoutes les figes, les assaisonner avec le cardamome, assaisonner l'entrecôte (sel et poivre), flamber au Cognac. Dès que la flamme s'éteint ajouter la tomate et la crème fraîche, laisser rétrécir et servir.

Bon appétit

Ruggero