

Figues Farcies aux Amandes en Manteau de Chocolat-Orange

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FIGUE(S)	6
- CHOCOLAT FONDANT	50g
- BEURRE DE CUISSON	50g
- AMANDES EFFILÉES	1 c à soupe
- ÉCORCES ORANGES CONFITES	un peu
- ARÔME D'ORANGE	½ c à café
- CRÈME CHANTILLY	

Recette:

- La veille, congelez les figues.
- Concassez le chocolat dans un petit récipient creux. Faites chauffer 1minute au micro-onde.
- Ajoutez le beurre coupé en dés et refaites chauffer 30 secondes.
- Intégrez l'arôme d'orange et lissez au fouet.
- Coupez alors les figues encore congelées en deux et passez, côté peau, dans le chocolat à l'orange. Réservez sur du papier sulfurisé et placez au frigo.
- Grillez à sec les amandes.
- Au moment de servir, déposez quelques dés d'écorces d'orange confites sur chaque ½ figue ainsi que des amandes effilées grillées.
- Dressez sur un petite « montagne » de chantilly.

