

Figues d'Août Séchées au Four



Pour 10 personne(s)
Temps de préparation: 6 h 30 min

Ingrédients:

- FIGUE(S) 20 - 25 (Noires de Caromb)

Recette:

- Préchauffez le four à 65 - 70°C chaleur tournante.
- Coupez les figues en 2 et déposez-les sur une grille.
- Enfourez pour 5h30 à 6h.
- Réservez dans une boîte hermétique.

A servir avec des amandes grillées, une glace ou encore du foie gras.