Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carpaccio de figues et sirop épicé

Ingrédients

Préparation

Pour préparer le sirop je verse 150 g de sucre, 40 cl de vin de banyuls et 20 cl d'eau dans une casserole puis j'y ajoute une gousse de vanille fendue, ½ bâton de cannelle, les deux gousses d'anis étoilé et les quatre gousses de cardamome. Je laisse réduire à petit bouillon pendant environs 8 minutes, le temps que la consistance soit bien nappante et sirupeuse. Je retire la casserole du feu et je passe ce mélange dans un chinois afin de pouvoir retirer toutes les épices.

Je laisse refroidir le sirop à température ambiante. Pendant ce temps-là je prépare la carpaccio de figues. D'abord je lave 12 figues puis je les coupe en fines tranches d'environs 2 mm dans le sens de la hauteur. Je dispose les figues en rosace sur une assiette et je nappe le tout de sirop légèrement tiède. Vous pouvez garnir ce plat de quelques feuilles de menthe.

Commentaires

Vin de banyuls ou muscat

Notes :