



Figues farcies aux poires, amandes et miel

05/12/2017 à 10h08

Par [Ecole Ferrandi](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 figues fraîches
- 500g de poires
- 1 citron
- 25g de miel
- 50g d'amandes effilées

L'émulsion au miel

- 50g de lait de soja
- 10g de miel

Préparation :

La farce des figues

- Coupez le chapeau des figues ;
- Videz-les à l'aide d'une petite cuillère. Conservez la chair ;
- Grillez les amandes effilées. En conserver une partie pour le décor ;
- Epluchez les poires, taillez-les en cubes d'1 cm, réservez-les dans un bol avec de l'eau et du jus de citron (afin qu'ils ne noircissent pas) ;
- Dans une casserole, faites chauffer le miel, ajoutez les poires, puis la chair de figues. Laissez cuire jusqu'à ce que les poires commencent à être translucides. Ajoutez les amandes grillées.

L'émulsion au miel

- Faites chauffer le lait de soja et le miel ;
- Emulsionnez au mixeur.

Le dressage

- Mettez le mélange figues, poires, amandes dans la figue vidée ;
- Emulsionnez le lait de soja au miel ;
- Mettez un peu d'émulsion sur la figue farcie, décorez avec une amande grillée.