

Pour 4 personnes :

- 2 pommes golden
- 2 cuillères à soupe de sucre
- ½ gousse de vanille de Madagascar
- 4 figues
- 8 demies cuillères à café de miel de Tanneron
- SAUCE CHOCOLAT :
- 50g chocolat noir 64% costa rica
- 50g crème liquide
- 50g lait

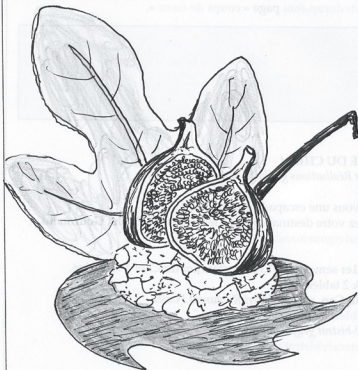
1. éplucher toutes les pommes, les vider, les couper en dés.
2. Mettre les pommes dans une casserole avec les 2 cu. de sucre + la demie gousse de vanille grattée.
3. Filmer hermétiquement la casserole et cuire à feu doux pendant 10 à 15 min.
4. Une fois la cuisson terminée, retirer la casserole du feu, en laissant refroidir tel quel avec le film, afin de conserver un maximum la saveur de la pomme.
5. La sauce chocolat :
Mettre à chauffer crème + lait
6. Couper le chocolat en très petits morceaux et le déposer dans un saladier.
Puis verser sur le chocolat le mélange crème + lait bouillant !
Bien mélanger avec un fouet > et la sauce est terminée.
(Vous pouvez ajouter de la vanille pendant la chauffe du lait selon votre goût).
8. Couper les figues en 2, les disposer sur une plaque « chair en haut »,
Poser une demie cuillère à café de miel sur chacune,
puis les passer au four pendant 5 minutes à 180°C.
9. dresser la compote au milieu de l'assiette, poser les 2 demies figues dessus,
et verser la sauce chocolat autour.
(Vous pouvez décorer l'assiette avec une feuille de figuier)

Peut-être accompagné idéalement avec une glace Vanille ou une glace aux amandes.

*Figue du Var rôtie au miel de Tanneron,
Compote de Pommes à la Vanille de Madagascar,
Sauce Chocolat Noir du Costa-Rica -*

LAURENT & POLIETE l'élève

CM2se



Laurent Poliete