

Pour 4 personnes :

**Figue noire de Solliès installée dans une Prune jaune du Var, rôtie au four au Miel de Tanneron, Ratatouille de Prune jaune et Légumes anciens à la Vanille d'Ouganda, sauce Chocolat Noir 66%.**

- 4 Figues noires du Var
- 4 Prunes jaunes du Var
- 4 cuillères à soupe de Miel de Tanneron

- 4 cuillères à soupe de dés de Potimarron
- 4 cuillères à soupe de dés de Topinambour
- 4 cuillères à soupe de dés de Cerfeuil Tubéreux
- 4 cuillères à soupe de dés de Prune jaune
- 1 gousse de Vanille d'Ouganda
- 4 cuillères à café de sucre

- SAUCE CHOCOLAT :

- 80g chocolat noir 66% Mexique
- 80g crème liquide
- 80g lait

1. Laver les Prunes et en mettre de côté 4 belles de même taille.
2. Eplucher et laver : Potimarron, Topinambours, Cerfeuil Tubéreux.
3. Tailler en petits dés (5x5mm) Potimarron, Topinambours, Cerfeuil Tubéreux et Prunes.
4. Mélanger l'ensemble en ajoutant sucre + gousse de vanille grattée.
5. Mettre à cuire (7 minutes) dans une casserole à feu doux en filmant bien hermétiquement.
6. Laver les Figues et couper le bout dur du « chapeau ».
7. Couper les 4 prunes en deux dans la hauteur et retirer le noyau.
8. Placer chaque Figue entre deux demi Prune et tenir l'ensemble avec une brochette.
9. Placer ces brochettes de Figue-Prune dans une plaque, déposer une cuillère à café de miel sur chacune.
10. Mettre au Four à 220° pendant 5 minutes.
11. Réaliser La sauce chocolat : Mettre à chauffer crème + lait.
12. Couper le chocolat en très petits morceaux et le déposer dans un saladier.
13. 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).
14. Dresser l'assiette :  
Poser la Ratatouille au centre de l'assiette, déposer dessus la brochette Figue-Prune (et retirer la brochette) puis disposer la sauce chocolat chaude autour.

Peut-être servie Froide ou Chaude et accompagnée idéalement avec une glace Vanille.

Le nom  
Figue noire de Solliès installée dans une  
Prune jaune du Var, rôtie au four au Miel  
de Tanneron, Ratatouille de Prune Jaune  
et Légumes Anciens à la Vanille d'Ouganda,  
Sauce Chocolat Noir.

