

Autres desserts aux fruits

Figues rôties au miel, sablé breton et marmelade de rhubarbe



2h40 **1h50** **35 min** **15 min** **432**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la marmelade de rhubarbe

- 1 Éplucher les tiges de rhubarbe avec un couteau d'office en coupant les extrémités puis en tirant dessus pour faire venir les fibres.
- 2 Terminer de les gratter avec la lame pour enlever les dernières fibres.
- 3 Les feuilles de rhubarbe ne sont pas comestibles, elles peuvent même être mortelles.
- 4 Tailler la rhubarbe en deux dans la longueur avec un couteau d'office, puis en petits cubes. Réserver dans un saladier.
- 5 Verser le sucre sur les morceaux de rhubarbe, puis mélanger avec une cuillère pour bien les enrober. Laisser macérer pendant 5 minutes.
- 6 Porter l'eau à ébullition, la verser sur la rhubarbe puis laisser reposer pendant 10 minutes.
- 7 Égoutter la rhubarbe dans une passoire placée au dessus d'une casserole et remettre la rhubarbe dans le saladier.
- 8 Porter la casserole de sirop de rhubarbe à ébullition

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les figes

2 **Figue fraîche**
2 c. à soupe **Miel liquide**
4 c. à soupe **Glace vanille**

Ingrédients pour les sablés breton

125 g **Farine**
60 g **Sucre semoule**
75 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
3 g **Levure chimique**
2 g **Fleur de sel**

Ingrédients pour la marmelade de rhubarbe

5 tige(s) **Rhubarbe**
50 cl **Eau**
500 g **Sucre semoule**

pendant 30 secondes. Puis verser le sirop sur la rhubarbe.

- 9 Réserver à température ambiante.

Étape 2

Préparation de l'appareil pour les tuiles dentelles

- 1 Préchauffer le four sur chaleur tournante à 160°C (Th. 5).
- 2 Dans un saladier, verser le jus d'orange frais et le sucre. Mélanger à l'aide d'un fouet pour le dissoudre.
- 3 Il est essentiel d'utiliser du jus d'orange frais, plus épais que le jus d'orange en brique.
- 4 Faire fondre le beurre au micro-ondes, l'ajouter dans le saladier tout en mélangeant.
- 5 Tamiser la farine à l'aide de la passette et l'ajouter à l'appareil. Mélanger.
- 6 Racler les bords avec une maryse pour réunir l'appareil, filmer le saladier puis le réserver au réfrigérateur.

Ingrédients pour les tuiles dentelles à l'orange

5 cl **Jus d'orange**
100 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
25 g **Farine**

Étape 3

Réalisation de la pâte à sablés bretons

- 1 Commencer par couper le beurre en petites parcelles.
- 2 Au dessus d'un saladier, tamiser la farine avec la baking powder. Ajouter le sucre et la fleur de sel.
- 3 Mélanger une première fois pour bien amalgamer ces éléments entre eux, puis ajouter les morceaux de beurre.
- 4 Sabler la préparation en passant tous les éléments entre les doigts, procéder rapidement pour que le beurre ne fonde pas.
- 5 Lorsque le mélange prend une texture de sable entre les doigts, verser l'œuf entier et le jaune. Mélanger rapidement pour former une pâte homogène.
- 6 Aplatir la boule en lui donnant une forme de cercle pour faciliter l'abaissage.
- 7 La poser sur une assiette, filmer et placer au réfrigérateur.

Étape 4

Finition de la marmelade de rhubarbe

- 1 Égoutter la rhubarbe et la mettre dans la cuve du mixeur.
- 2 Mixer et débarrasser la marmelade dans un saladier.
- 3 Mettre un film alimentaire au contact et réserver au réfrigérateur.

Étape 5

Cuisson des tuiles dentelles

- 1 Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, déposer de petits tas d'appareil à tuiles à l'aide d'une cuillère à café.

- 2 Bien les espacer sur la plaque car l'appareil s'étale à la cuisson.
- 3 Étaler légèrement les tas avec le dos de la cuillère.
- 4 Faire cuire de petites quantités de tuiles à la fois, prévoir plusieurs fournées.
- 5 Enfourner pendant 15 minutes. A mi-cuisson, retourner la plaque du four puis continuer la cuisson.
- 6 Sortir les tuiles lorsqu'elles sont uniformément dorées.
- 7 Quelques secondes après la sortie du four, les déposer délicatement sur un rouleau à pâtisserie afin de leur donner une jolie forme arrondie. Laisser durcir.
- 8 Au bout d'une minute, les débarrasser sur une assiette et les réserver pour le dressage.
- 9 Monter le four à 180°C (Th.6).

Étape 6

Cuisson des sablés bretons

- 1 Préparer une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 2 Sortir la pâte du réfrigérateur et la poser entre deux feuilles de papier sulfurisé.
- 3 L'abaisser sur environ 1cm d'épaisseur.
- 4 Si la pâte devient trop molle, la repasser pendant quelques instants au congélateur pour la faire durcir avant de la retravailler.
- 5 Détailler la pâte avec les emporte-pièces. Puis déposer les emporte-pièces avec la pâte sur la plaque à pâtisserie.
- 6 Enfourner pendant 10 à 15 minutes.

Étape 7

Préparation des figues

- 1 Pendant ce temps, rincer les figues et les tailler en deux dans la hauteur.
- 2 Les réserver sur une assiette pour la cuisson.

Étape 8

Finition des sablés

- 1 En fin de cuisson, lorsque les sablés sont bien dorés, les sortir du four.
- 2 Passer délicatement la pointe d'un couteau d'office à l'intérieur des emporte-pièces pour décercler les sablés. Les réserver sur une assiette.

Étape 9

Cuisson des figues

- 1 Mettre une poêle à chauffer et verser le miel.
- 2 Lorsque le miel est chaud, ajouter les demi-figues dans la poêle côté chair, les faire caraméliser.
- 3 Les cuire pendant environ 2 minutes selon leur maturité.

Les arroser de jus de cuisson.

- 4 Couper le feu et les garder au chaud dans la poêle.

Étape 10

Dressage

- 1 Sortir la marmelade du réfrigérateur ainsi que la glace vanille du congélateur.
- 2 Préparer un pot d'eau chaude et mettre la cuillère à glace.
- 3 Déposer sur les assiettes un point de marmelade, mettre les sablés dessus pour qu'ils ne glissent pas.
- 4 Dresser la marmelade de rhubarbe sur les sablés et ajouter par dessus les figues, côté chair vers le haut.
- 5 Réaliser des boules de glace et les déposer sur les figues.
- 6 Terminer en mettant sur chaque boule de glace une tuile dentelle à l'orange.