



Figues séchées à la crème d'amande maison (36 bouchées)

Préparation : 30 min | Réhydrater les figues la veille

Ingrédients :

- 36 figues séchées moelleuses (réhydratées)
- La crème d'amande maison
- 60 g pistache concassées torréfiées
- Optionnel : zeste d'orange ou citron

Ingrédients pour la crème d'amandes :

- 150 g d'amandes blanches (mondées) ou de poudre d'amande
- 2 c. à soupe de miel ou sirop d'érable
- 2 à 3 c. à soupe d'eau (ajuster)
- 1 c. à café d'huile d'amande ou neutre (optionnel mais donne plus d'onctuosité)
- 1/2 c. à café de vanille ou 1 c. à café de fleur d'oranger
- 1 petite pincée de sel





Figues séchées à la crème d'amande maison (36 bouchées)

Préparation de la crème d'amande maison :

- Préparer les amandes
- Si elles ne sont pas mondées, les plonger 1 min dans l'eau bouillante puis retirer la peau.
- Bien sécher (important pour une crème lisse)
- Placer les amandes dans un robot
- Mixer jusqu'à obtenir une poudre fine.
- Ajouter le miel, la vanille et 1 à 2 c. à soupe d'eau.
- Créer la crème
- Mixer par impulsions : la poudre va s'agglomérer, puis devenir une pâte.
- Ajouter un peu d'eau progressivement jusqu'à obtenir une crème épaisse mais souple.
- Finir avec la pincée de sel et l'huile (donne une texture veloutée).
- Résultat : une crème d'amande douce, légèrement sucrée et très parfumée, parfaite pour les bouchées.

Montage :

- Ouvrir les figues. Inciser le dessus de chaque figue et presser légèrement pour former une petite cavité.
- Garnir. À la petite cuillère ou poche, remplir de crème d'amande maison.
- Décorer. Parsemer d'éclats de pistache et éventuellement d'un peu de zeste d'agrumes.
- Le truc en plus. Pour un intérieur croquant : ajouter dans chaque figue une amande entière avant la crème.

