

## **Figues fraîches crème glacée miel aneth**

Pour 8 personnes  
Fait par : BO  
Le : octobre 2018  
Source recette : Yam

### **1. ELEMENTS DE BASE**

500 g de figues fraîches

Laver, parer, découper les figues fraîches

### **2. BISCUIT MIEL CITRON**

160 d'œufs entiers  
65 g de jaune  
65 g de miel  
65 g de sucre semoule  
140 g de poudre d'amandes  
12 g de poudre à flan  
5 g d'extrait de vanille  
Zestes de citron

Mélanger tous les ingrédients au batteur pendant 20 mn minimum. Couler la pâte 8 à 10 mn au four à 175°

### **3. CONFIT DE FIGUES**

250 g de purée de figues  
100 g de purée de framboises  
25 g d'eau  
250 g de figues fraîches  
80 g de sucre semoule  
10 g de pectine  
25 g de jus de citron  
25 g de crème de mûre  
5 g de gélatine

Chauffer à 50 ° les purées, l'eau et les figues fraîches coupées en deux. Ajouter le mélange sucre pectine. Porter à ébullition. Ajouter le jus de citron, la crème de mûre et la gélatine ramollie. Mixer, passer et couler à la forme souhaitée dans des Flexipan. Bloquer au congélateur.

### **4. CREME INFUSEE CIRE ET ANETH**

500 g de crème liquide  
50 g de cire d'abeille  
25 g d'aneth

Placer tous les ingrédients dans un sac sous vide 24 h à infuser au réfrigérateur. Passer au chinois

### **5. CREME GLACEE MIEL ANETH**

400 g Mix de base + 200 g pulpe de figues+ 7g d'aneth

250 g de lait entier  
65 g de crème infusée  
25 g de Trimoline  
50 g de miel  
85 g de poudre de lait 0%  
6 g de stabilisateur  
18 g de glucose atomisé

Chauffer le lait, la crème, la Trimoline à 45°.v Incorporer le mélange des poudres sèches. Porter à 85°. Refroidir à 3-4° rapidement. Maturer 6h minimum.

Procéder au mélange avec la pulpe de figues et l'aneth. Turbiner ensuite.

### **6. CHANTILLY CIRE D'ABEILLES**

200 g de crème infusée  
½ feuille de gélatine  
10 g de miellat  
20 g de miel  
30 g de mascarpone  
Chauffer 30 g de crème et mélanger avec la gélatine réhydratée. Ajouter aux autres ingrédients. Réserver avant le foisonnement

### **7. JUS DE CUISSON DES FIGUES**

250 g de figues fraîches  
50 g de brisures de framboises  
25 g d'eau  
25 g de miellat  
½ gousse de vanille

Couper les figues en deux. Placer l'ensemble dans un sac sous vide. Cuire à 85° 1 heure. Réduire le jus.

### **8. OPALINES A L'ANETH**

50 g de glucose  
50 g de fondant  
50 g d'Isomalt  
5 g d'aneth

Cuire les sucres à 170° Ajouter l'aneth effeuillé. Dessécher quelques secondes. Couler sur plaque et laisser refroidir

### **9. FINITION DRESSAGE**

Poser le confit de figues sur le biscuit. Détailler en cercle de 9 cm. Poser la crème glacée au centre. Pocher avec la chantilly autour. Ajouter les quartiers de figues fraîches, des pluches d'aneth et l'opaline.