Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Figues marinées au yuzu

MAG#10 VEGAN RAPIDE AUTOMNE

Imprimer

Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 4 figues
- 2 barquettes de framboises
- 3 à 4 c. à s. de crème de cassis, mûre ou framboise
- 1 c. à s. de jus de yuzu
- 1 c. à c. de zeste de yuzu séché

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.

2. Lavez les figues et les framboises. Coupez le pédoncule des figues et taillez les en croix sans aller jusqu'au bas des fruits. Déposez-les dans des tasses à thé ou des ramequins résistant à la chaleur.
3. Mixez les framboises (réservez-en quelques-unes pour la décoration) avec la crème de fruit choisie, le jus de yuzu et le zeste de yuzu. Ajoutez un peu d'eau si c'est trop épais, jusqu'à l'obtention de la consistance d'une crème anglaise. Goûtez et ajustez la crème en yuzu et peut-être en sucre, si les framboises le nécessitent ; vous devez sentir toutes les saveurs.
4. Lorsque l'eau bout, déposez les tasses à thé contenant les figues sur le tamis du Vitaliseur et faites cuire à couvert pendant 4 à 8 minutes, suivant le degré de « compotage" souhaité.
5. Quand, c'est cuit, répartissez la crème sur les figues et ajoutez quelques framboises.

Un dessert facile et peu sucré, riche en parfums qui associe les premières figues et les dernières framboises. Le yuzu est un agrume star au Japon, si vous n'en avez pas, vous pouvez le remplacer par du citron vert, de la mandarine ou du combava, par exemple.
Retrouvez d'autres recettes japonisantes dans le magazine n°10.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre