



## *TULIPES de FIGUES* **MIEL et PISTACHES**

J'adore feuilleter des livres de recettes et des magazines de bouffe. Il y a plusieurs années, j'étais tombée sur une très bonne idée de dessert, originale et exotique. Sans trop savoir pourquoi, j'avais gardé cette recette simplissime en tête et j'ai voulu la reproduire. J'ai profité de la saison des figues\* et j'en ai ramené lors de ma dernière visite au marché pour concocter ce dessert simple qui fait tout un effet!

### INGRÉDIENTS

- Une dizaine de figues violettes fraîches
- Une douzaine de pistaches écalées non salées, finement hachées
- 3 c. à table de beurre ramolli
- 1 c. à table de miel
- 1/2 tasse de crème à fouetter 35%
- 1 c. à table de sucre en poudre

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 250 ° F.
2. Faire des entailles pour ouvrir les figues en quatre, en prenant soin de ne pas couper complètement les figues.
3. Fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture légère et aérienne. Ajouter le sucre en poudre et continuer de fouetter quelques secondes.
4. Saupoudrer des pistaches sur les figues et en garder un peu pour la présentation.
5. Mélanger le beurre avec le miel et en disposer une petite noix sur les figues.
6. Enfourner à 250 ° F pendant 5 minutes. À la sortie du four, ajouter une cuillerée de crème fouettée sur les figues et décorer avec les pistaches restantes. Servir immédiatement.

### NOTES

\*Vous trouverez les figues fraîches plus facilement pendant les mois d'août, septembre et octobre.