

FIGUES RÔTIES AU MIEL ET TANAISIE, SORBET DE YAOURT AU CITRON VERT, CRUMBLE DE YUZU



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Jus de yuzu	5 cl
eau	2.50 cl
sucré	25 gr
Agar-agar	1.50 gr
yaourt entier	500 gr
sucré	125 gr
eau	125 gr
Citron vert	(jus et zestes)
Oeufs	2 pcs (jaunes)
Cassonade	80 gr
beurre salé	90 gr (à température ambiante)
farine	125 gr
poudre à lever	0.25 paquet
Tanaïsie	1 branche
orange non traitée	1 pc (zestes)
figues	12 pcs
Beurre	
Tanaïsie	
Miel	(liquide)
Amandes effilées	25 gr
Tanaïsie	(décoration)

Fig

révision 0

<https://cuisinesauvage.org/recipe/figues-roties-au-miel-et-tanaïsie-sorbet-de-yaourt-au-citron-vert-crumble-de-yuzu/>

/ 2

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,

2015-2026

Préparation

1. Porter à ébullition le jus de yuzu, l'eau, le sucre et l'agar-agar. Laisser bouillir pendant 30 sec. en remuant constamment. Verser dans un récipient étroit en fine couche et faire prendre au froid. Récupérer la gelée et la mixer, puis placer en poche à douille.
-

Sorbet de yaourt au citron vert

1. Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau, ensuite le refroidir rapidement. Zester et presser le citron vert, puis incorporer au yaourt. Ajouter le sirop de sucre refroidi et mixer, placer au frais. Turbiner.
-

Pâte sablée orange-tanaisie

1. Émincer finement la tanaisie, zester l'orange. Mélanger la cassonade, la farine, la poudre à lever, la tanaisie et les zeste d'orange. Incorporer le beurre en parcelles et sabler la pâte. Incorporer rapidement les jaunes d'œufs sans trop travailler la pâte. Filmer et placer ½ heure au frais. Étaler entre deux feuilles de cuisson sur une épaisseur d'1/2 centimètre. Retirer la feuille du dessus et cuire à 180°C jusqu'à coloration (+/- 15 minutes). Refroidir et concasser le sablé.
-

Figues rôties au miel et tanaisie

1. Effeuille la tanaisie et la ciseler. Nettoyer délicatement les figues, ôter le bout du pédoncule et les couper en 4 mais pas complètement. Les disposer dans un plat à four huilé, placer à l'intérieur de la tanaisie, du miel et un morceau de beurre. Cuire au four à 180°C +/- 10 minutes. Torrifier les amandes effilées à la poêle (à sec) et réserver.
-

Dressage et présentation

1. Dresser une quenelle de glace dans une assiette froide, déposer du crumble à côté et une figue par-dessus. Dresser des pointes de gel au yuzu. Parsemer d'amandes torréfiées et décorer d'un brin de tanaisie.
-