



Bourré De Figue Avec Intérieur

İçli İncir Dolması



12 figues sèches
1 grande tasse de thé de noisette
1 grande tasse de thé de sucre
2 cuillères à soupe de beurre

- # Mouillez les figues dès la veille.
- # Coupez les bouts des figues le lendemain. Creusez avec le pouce pour vider l'intérieur.
- # Remplissez le creux avec les noisettes concassées grossièrement.
- # De l'autre côté, mettez du sucre et du beurre dans une poêle. Faites cuire à basse température jusqu'à qu'il prend une forme caramélisé.
- # Laissez les figues dans ce mélange. Grillez quelques minutes.
- # Servez tiède.

N-B; Selon votre volonté, vous pouvez placer au four après la cuisson dans la poêle.