



CARPACCIO DE FIGUES

par José Martinez « Maison Blanche Restaurant » Sarasota

Nbre de personnes : 4

Ingrédients

8 figues noires
20 gr de sucre glace
3 gr de cannelle en poudre
50 gr de crème fleurette

4 quenelles de sorbet à la noix de coco
4 biscuits « langue de chat »

Réalisation

Eplucher les figues, les trancher très finement. Tapisser le fond de l'assiette.
Faire un mélange avec la cannelle, le sucre, la crème. Mélanger comme une vinaigrette (ne pas fouetter, elle ne doit pas avoir la consistance d'une chantilly).

Finition&Dressage

Verser la crème sur les figues, poser la quenelle de sorbet à la noix de coco sur le dessus avec une langue de chat.