



## FIGURES POCHEES AU VIN ET AUX EPICES, GLACE CORNE DE GAZELLE

par Meryem Cherkaoui restaurant «La Maison du Gourmet»  
Casablanca. Maroc.

---

Nbre de personnes : 4

### **Ingrédients**

Pour les Figues pochées

400gr Sucre

1 litre Eau

1kg Figues vertes

1 litre Vin rouge

Mélange d'épices et d'aromates

(cardamome, anis étoilé, cannelle bâton, gomme arabique, gingembre frais, eau de fleur d'oranger, zestes d'orange et de citron)

Glace corne de gazelle

Pâte

150g Farine

2 c à soupe Eau de fleur d'oranger

1 c à café Cannelle moulue

1 pincée Gomme arabique

15g Beurre

1 c à soupe Miel

Farce

100g d'Amandes frites(sans coloration)

2 c à soupe Miel

1 c à soupe Eau de fleur d'oranger

1 pincée Gomme arabique

2 c à soupe Sucre

1 pincée Cannelle

4 c à soupe Beurre

Crème anglaise

½ litre Lait

6 Jaunes d'œufs

50g Sucre

50g Crème liquide

### **Réalisation**

Figues

Faire un sirop avec le sucre et le vin. Plonger dans le sirop le mélange d'épices et laisser réduire. Pocher les figues épluchées et laisser reposer au frais.

Glace cornes de gazelle

Pâte

Mettre tous les ingrédients au batteur et laisser tourner afin d'obtenir une pâte homogène. Réserver au froid.



## **FIGUES POCHEES AU VIN ET AUX EPICES, GLACE CORNE DE GAZELLE**

**par Meryem Cherkaoui restaurant «La Maison du Gourmet»  
Casablanca. Maroc.**

---

### Farce

Mixer les amandes avec la gomme arabique, le sucre, le beurre fondu, le miel, la cannelle moulue et l'eau de fleur d'oranger.

Abaissier la pâte finement, puis faire un boudin de farce amande et recouvrir de pâte. Cuire au four à 220°C pendant 10 minutes. Débarrasser.

### Crème anglaise

Chauffer le lait, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et cuire comme une crème anglaise. Puis à froid ajouter la crème, 200g de cornes de gazelle, mixer et débarrasser dans un bol PACO.

Dresser les figues pochées fraîches accompagnées de glace cornes de gazelle

Le mot du Chef : pour la marinade je recommande un vin marocain, un Guerrouane rouge.

Pour l'association met & vin, Philippe recommande aussi un vin blanc marocain, le «CB initiales» qui vient de la région de Ben Slimane.

C'est un 100% Chardonnay, sec, mais avec beaucoup de fruits.