

# OH LES FIGUES !

GORGÉES DE SOLEIL, VITAMINÉES ET RICHES EN FIBRES, ELLES SONT L'ALLIÉE SANTÉ DES RECETTES DE L'ÉTÉ.

PAR JULIE GERBET

## FRAÎCHES PAIN PERDU À LA FIGUE ET CITRON VERT, PAR JOSÉ BAILLY

Pour élaborer les cartes des deux restaurants - La Terrasse et La Plage - de ce tout nouvel hôtel, le chef s'inspire de la cuisine provençale traditionnelle.

Pour 4 personnes. Préparation : 15 mn. Repos : 1 nuit. Cuisson : 3 mn.

1. La veille, faites rassir 4 tranches épaisses de brioche. Faites chauffer 25 cl de lait avec les graines d'une gousse de vanille. Après une légère ébullition, laissez infuser hors du feu quelques minutes. Fouettez 50 g de sucre avec 2 jaunes d'œufs jusqu'à blanchissement. Une fois le lait retombé à température ambiante, incorporez-le au mélange sucre et œufs et réservez une nuit au frigo.

2. Lavez, puis coupez 8 figues mûres en tranches régulières. Imbibez les tranches de brioche dans le lait de poule. Mettez 100 g de sucre dans une poêle sur le feu pour réaliser un caramel à sec. Lorsque le caramel est blond, ajoutez une noix de beurre et disposez les tranches de brioche imbibées et légèrement égouttées dans la poêle. Laissez cuire 3 mn d'un seul côté.

3. Posez la brioche côté caramélisé vers le haut, ajoutez dessus les tranches de figues fraîches et du citron vert ou du combawa râpé. Les Roches Rouges. 90, boulevard de la 36<sup>e</sup> division du Texas, Saint-Raphaël (83). Tél. : 04 89 81 40 60.

## RÔTIES FIGUES AU BLEU ET AMANDES, PAR PHILIPPE RAMON

Dans ce bistro-cave établi sur une place de village typique du Sud, il livre une délicieuse cuisine de saison locavore.

Pour 4 personnes. Préparation : 10 mn. Cuisson : 3 à 5 mn.

1. Incisez en croix sur 1 cm de profondeur 16 figues à partir du pédoncule. Posez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé.

2. Dans un saladier, mélangez 100 g de bleu ou de roquefort,

30 g d'amandes effilées et des brins de ciboulette finement ciselés. Salez et poivrez légèrement.

3. À l'aide d'une cuillère, placez le mélange fromage amandes à l'intérieur des figues. Enfouissez pendant 3 à 5 mn.

La Terrasse du Mimosa. 23, place de l'Horloge, Montpeyroux (34).

Tél. : 04 67 44 49 80.

## MARINÉES CEVICHE DE TRUITE, CONDIMENT FIGUE, PAR MATHILDE CURT

Le concept de Belle Campagne : mettre en avant les trésors de producteurs situés à moins de 250 km.

Pour 4 personnes. Préparation : 20 mn. Cuisson : 1 h.

1. À l'avance, faites cuire 200 g de figues coupées grossièrement à feu très doux 1 h avec le jus d'1 citron. Mixez et laissez refroidir.

2. Coupez 1/2 concombre en fines lamelles. Faites bouillir 15 cl d'eau avec 5 cl de vinaigre blanc, 1 c. à c. de sucre, 1 c. à c. de gros sel, 1 gousse d'ail écrasée et 1 branche de thym, versez sur les concombres et laissez refroidir.

3. Tranchez finement 500 g de filet de truite. Mélangez les jus d'1 citron jaune et d'1 citron vert, 4 c. à s. d'huile d'olive, salez et ajoutez 2 pincées de piment d'Espelette.

4. Mélangez 200 g de ricotta, 5 cl de crème liquide, et 1 bouquet d'herbes (persil, menthe et basilic) ciselées. Salez et assaisonnez avec du piment d'Espelette.

5. Répartissez les tranches de truite dans les assiettes, arrosez avec la marinade. Formez des quenelles de crème ricotta et de condiment figue. Terminez par quelques tranches de concombre pickles et des quartiers de figues fraîches.

Belle Campagne. 15, rue des Bahutiers, Bordeaux (33). Tél. : 09 73 61 28 68.



CHRISTIANJUNG/SHUTTERSTOCK/ISTOCK

**POÊLÉES** FIGUES AU VIN, OSSAU IRATY ET JAMBON DE BAYONNE, PAR SÉBASTIEN GRAVE

Après Paris, Bayonne ! Pour sa table bistronomique, le chef conjugue avec délice les saveurs terre et mer de son Pays Basque natal.

Pour 4 personnes. Préparation : 15 mn. Cuisson : 25 mn.

- Mélangez 30 g d'Ossau Iraty râpé, 30 g de beurre et 30 g de farine, formez des « boulettes » et faites cuire 10 mn à 180 °C.
  - Incisez légèrement 12 figes sur le dessus, poêlez-les 1 mn avec 20 cl de vin rouge, 30 g de beurre et 1 pincée de cassonade, puis enfournez 15 mn à 150 °C. Réduisez le jus à consistance sirupeuse (environ 6 mn), puis ajoutez le jus d'1/2 citron.
  - Dressez les figes dans un grand plat, arrosez-les de sauce, parsemez de crumble (les boulettes écrasées) puis de 50 g d'Ossau Iraty râpé. Assaisonnez avec de la fleur de sel, du poivre, puis ajoutez 4 tranches de jambon de Bayonne juste grillées à la poêle. Servez avec une belle salade de roquette.
- La Table de Pottoka. 21, quai Amiral-Dubourdieu, Bayonne (64). Tél. : 05 59 46 14 94.

**MIXÉES** SALADE DE TOME DE BREBIS, FIGUES ET GRAINES DE COURGE, PAR BRICE FORTUNATO

Avec ses conserves maison et ses super petites assiettes du marché, cette nouvelle cave à manger enchante le port de Nice.

Préparation : 10 mn. Cuisson : 5 mn.

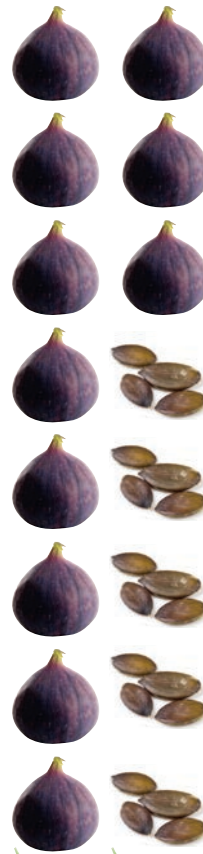
- Mélangez 50 g de graines de courge avec 2 c. à s. d'huile de tournesol, salez, poivrez et faites cuire 5 mn au four à 180 °C.
  - Mixez 3 figes rouges bien mûres avec 5 cl de vinaigre de vin rouge, ajoutez-y 10 cl d'huile d'olive au fur et à mesure.
  - Assaisonnez 200 g de roquette avec cette vinaigrette et déposez au fond des assiettes. Parsemez de 400 g de tome fraîche de brebis coupée en copeaux et de 12 figes blanches coupées en tranches. Ajoutez les graines de courge toastées.
- La Pêche à la Vigne. 13, rue Cassini, Nice (06). Tél. : 04 93 31 17 45.

**ENTARTÉES** TATIN DE FIGUES ET BEURRE VANILLE, PAR STEVE DELAMAIRE

Aux commandes du restaurant accolé à la fromagerie Bordier à Saint-Malo, il met en scène de façon inspirée les créations du maître-crémier.

Pour 4 personnes. Préparation : 20 mn. Cuisson : 1 h 45 mn.

- Faites fondre 100 g de beurre vanille (ou de beurre demi-sel avec 1 gousse de vanille coupée en 2 et grattée) avec 100 g de sucre roux complet. Versez dans un moule à tatin. Lavez et coupez 12 figes en 4, disposez-les en forme de rosace dans le moule. Posez 1 pâte feuilletée sans toucher les bords du moule. Faites cuire à 150 °C pendant 1 h 30.
  - Mélangez 100 g de beurre pommade, 100 g de sucre, 1/2 c. à c. de cinq épices, 3,4 blancs d'œufs et 100 g de farine. Étalez finement sur une feuille de papier sulfurisé et faites cuire 8 mn à 180 °C.
  - Retournez la tarte tatin de figes, disposez dessus les tuiles et servez avec une glace pistache ou vanille.
- Autour du beurre. 7, rue de l'Orme, Saint-Malo (35). Tél. : 02 23 18 25 81.



**OÙ TROUVER DE BONNES FIGUES ?**

**Chez La Marchande des 4 Saisons**

Dans cette jolie épicerie fine, on se ravitaille entre autres en fruits et légumes bio de saison.

122, cours Lamarque de Plaisance, Arcachon (33). Tél. : 05 57 72 44 97.

**À la ferme Larralde** Cette ferme basque implantée dans l'arrière-pays propose son lot de produits fermiers (fromages, viande, jus de pomme) ainsi que de délicieuses figes cueillies à maturité.

Maison Larralde, Saint-Just-Ibarre (64). Tél. : 05 59 37 81 65.

**Au domaine de Quissat** En plus de leurs vignes qui donnent un rouge fruité, ces vigneronnes disposent d'un verger où s'épanouissent dix variétés de figes, distribuées dans les Biocoop.

Bazenc (47). Tél. : 05 53 87 47 84.



**GRILLÉES** FIGUES AU BARBECUE, CRUMBLE CACAO ET GRANITÉ YAOURT, PAR MAXIME BOCQUIER

Cette nouvelle table, que l'on doit à deux anciens de La Mare aux oiseaux, est la nouvelle sensation gastronomique nantaise ! Pour 4 personnes. Préparation : 20 mn. Cuisson : 30 mn.

- La veille, portez 15 cl d'eau et 50 g de sucre à frémissement, ajoutez le zeste d'1 citron vert râpé et 250 g de yaourt nature. Mélangez et placez au congélateur dans une boîte hermétique.
  - Mélangez à la main 75 g de poudre d'amande, 75 g de farine, 10 g de cacao, 75 g de sucre roux, 3 g de fleur de sel et 75 g de beurre pommade jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étalez la pâte sur une plaque et faites cuire à 160 °C pendant 20 mn. Une fois refroidi, concassez le crumble à l'aide d'une fourchette.
  - Faites cuire 8 figes au barbecue, 1 mn de chaque côté.
  - Mettez 1 c. à s. du crumble cacao dans le fond des assiettes, ajoutez les figes taillées en 2 encore tièdes et recouvrez de granité gratté à la fourchette.
- Lamacotte. 63, rue de Bel-Air, Nantes (44). Tél. : 02 85 37 42 30. ■

PROCHAIN NUMÉRO LE 25 AOÛT  
DES SERVICES MALINS

RÉDACTRICE EN CHEF DES ÉDITIONS RÉGIONALES : ANNE CÉCILE SARFATI. RÉALISATION : RELAXNEWS. RÉDACTRICES EN CHEF : CHRISTINE RÉGNIER. SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE LA RÉDACTION : CÉCILE ROUSSELET. MAQUETTISTES : MAGALI HIRN, NURIA GORRIS, CLARA LUNEAU ET SÉBASTIEN DE POORTERE. PREMIÈRE SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : SONIA GARRIGUES. SECRÉTAIRES DE RÉDACTION : SOPHIE BOURDON, MARIE DE CASTILLON, GAËLLE CAZABAN ET JUJETTE MÈREAU. RESPONSABLE DU SERVICE PHOTO : SANDRINE SAUMIN. AVEC LUDIMINE BOIZARD, CATHY BONNEAU, MARINE DAVID DAUDEY, AGNÈS HERRERA, SOPHIE JANSENS, CAROLINA LUCIBELLO ET NADINE ROUS. ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO : ANTOINETTE THIENPONT, ANNE FLORE GAPARLOUOT, PATRICIA MARINI, ÉLODIE LIENARD, JULIE GERBET, BARBARA ROMERO ET CLÉMENTINE LEVASSEUR. DIRECTRICE ADJOINTE DES ÉDITIONS RÉGIONALES : ANNEMARIE LABIN. SERVICE PUB : LAGARDÈRE PUB METROPOLES. TÉL. : 05 56 42 77 50.