

« TRAOU MAD, fleur de Sarrazin et figes rôties aux griottes » :

4 personnes

0.030 kg de sucre
0.075 kg de beurre
0.010 kg de poudre d'amande
0.050 kg de farine T55
0.010 kg de blé noir
¼ de gousse de vanille

1 jaune d'œuf
1 pincée de sel

Confection le Traou Mad :

Blanchir le sucre et le beurre. Ajouter la farine et la poudre d'amande.
Puis le jaune d'œuf, le sel, et le ¼ de la gousse de vanille.
Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
Mouler dans les barquettes et cuire à 190 °C pendant 12 minutes

Compote Figes-griottes :

Faites un caramel avec le sucre, déglacer à la crème et mettez les figes coupées en 4 et les griottes entières.
Laisser cuire 30 minutes et réserver.

0.100 kg de sucre semoule
0.100 kg de crème
0.080 kg de figes
0.040 kg de griottes

Coulis :

Jus de cuisson des figes et griottes

Servir avec un sorbet griottes pour nuancé avec l'acidité du sorbet et le sucré de la compotée.

Accompagnez d'un verre de vin blanc doux, voir un ½ sec
Bonne appétit

