



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



4 personnes



15 min de préparation



10 min de cuisson

Figues farcies au bœuf aux noisettes et au pain d'épices



Suggestion:

Chardonnay

Savigny les Beaune
blanc

Ingrédients

600g de viande hachée
de bœuf
12 figues pas trop
mûres
100g de noisettes
2 tranches de pain
d'épices
1 cuillère à café de
sucre
2 cuillères à soupe
d'huile de noisette
50g de beurre
Sel et poivre

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- 2 Mixer le pain d'épices dans un robot.
- 3 Faire fondre le beurre et le sucre dans une poêle et colorer les noisettes quelques minutes à feu doux dans le beurre moussé. Les saler et les poivrer, les laisser refroidir puis les concasser grossièrement dans un mortier.
- 4 Mélanger la viande hachée, les noisettes et la chapelure de pain d'épices, saler et poivrer.
- 5 Fendre les figues en 4 et garnir leur centre d'une boule de hachis de viande.
- 6 Déposer les figues farcies dans un grand plat et les cuire 8 à 10 minutes au four, la viande doit être moelleuse au centre.
- 7 Servir les figues farcies arrosées d'huile de noisette et accompagnées d'une purée de céleri.



Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Accompagner les figues farcies d'une salade assaisonnée à l'huile de noisette. Vous pouvez également remplacer les noisettes par des raisins secs et assaisonner la viande avec du curry.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise