



« CALISSONS » ST AGUR MASCARPONE ET FRUITS SECS CHUTNEY DE FIGUES



Pour 8 personnes ou plus selon les moules choisis - empreintes en silicone demi sphères, ou flexipan ovale ou mini ovale
250g de mascarpone, 125gr de St Agur, 60gr d'abricots secs moelleux, 40g de noisettes légèrement grillées, pelées et grossièrement concassées, 20gr de cerneaux de noix.
Tous les éléments doivent être à température ambiante pour faciliter le montage.
A l'aide d'une poche à douille, remplir les empreintes choisies avec une couche de 1cm de mascarpone, recouvrir d'une couche identique de St Agur, parsemer avec les abricots coupés en petits morceaux et les noisettes puis recouvrir d'une dernière couche de mascarpone. Lisser la surface avec une spatule coudée. Congeler une petite 1/2 heure pour faciliter le démoulage.

Vous pouvez bien évidemment changer la garniture intérieure, remplacer les abricots par des figues moelleuses, des raisins secs, des pruneaux, des dattes fraîches bios, tout ce qui vous passera par la tête et selon vos goûts personnels

Le chutney de figues : 200gr. de figues séchées moelleuses, ou en saison un mélange de figues fraîches et sèches, 1 échalote, 1 petit morceau de gingembre frais râpé, sel, poivre, 20cl.de vinaigre + 10cl d'eau.

Faire suer à l'huile d'olive l'échalote finement émincée, ajouter les figues en petits morceaux, remuer 2mn. Mouillez petit à petit avec le vinaigre puis l'eau, assaisonner avec les épices, couvrir et laisser cuire 30mn à feu doux. Refroidir, mixer éventuellement et mettre en pots.

