Utilisation de la figue

La Genèse nous apprend qu'Adam et Eve, aprés la faute, s'aperçurent qu'ils étaient nus. Jugeant la situation regrettable, ils s'efforcèrent d'y remédier en cousant ensemble, pour en faire des pagnes, des feuilles de figuier.

Aigre-doux de figues de Solliès

Pour 4 pots de 250 g : 1kg de figues fraîches, 1 pomme, 60 g d'oignons, 150 g de raisins secs, 5 cl de vinaigre de cidre, 300 g de cassonade, 1 c à c de 4 épices, 1 c à c de gingembre, 1 c à c de sel fin, une pointe de cayenne.

Lavez délicatement les figues, otez le pédoncule, coupez les en 4. Pelez la pomme, coupez la en petits dés. Hachez les oignons. Trempez les raisins secs dans l'eau tiède. Dans une casserole, mettez à fondre la cassonade avec le vinaigre. Ajoutez figues, pomme, raisins, épices. Portez à ebullition. Baissez le feu et maintenez la cuisson pendant une heure. Mettez en pots, conservez dans un endroit sec.

Tarte à la figue-chèvre

Prendre de la pâte feuilletée ou brisée, 500 g de figues, une bûche et demi de fromage de chèvre

Étaler la pâte et la piquer avec une fourchette, puis l'enfourner une dizaine de minutes pour la précuire. Couper les figues en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur, et la bûche de fromage de chèvre en rondelles de 0,2 cm environ. Disposer harmonieusement trois rondelles de figues puis une de chèvre, en commençant par les bords de la tarte, jusqu'à arriver au centre. Poivrer. Mettre au four préalablement préchauffé à 210°C, environ 15mn, vérifier que la pâte soit cuite. Servir tiède, accompagné d'une salade de feuilles de chêne.

La figue de Solliès

Portrait, histoire et utilisation

Edité et illustré par l'atelier d'enluminures de Solliès
Sandrine Aulagnon, 300 Ch.de la Cressonnière, 83210 Solliès-Pont , 04 94 33 77 95