



TM6

TM5

Sauce aux figues

★★★★★ 4.0 (2 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
5min

[Découvrir](#)



Nombre de portions

4 portions



Ingrédients

30 g d'échalotes

10 g d'huile d'olive

300 g de figues fraîches, coupées en quatre

100 g de porto rouge

300 g d'eau

1 pincée de sel, à ajuster en fonction des goûts

1 pincée de poivre moulu, à ajuster en fonction des goûts

Infos nut.

par 1 portion

Calories

385.8 kJ / 92 kcal

Protides

0.8 g

Glucides

15.3 g

Lipides

2.8 g

Graisses saturées

0.3 g

[Découvrir](#)

**Sodium**

125.5 mg

Préparation

- 1 Mettre les échalotes dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 2 Ajouter l'huile d'olive et rissoler **3 min/120°C/vitesse 4**, sans le gobelet doseur.
- 3 Ajouter les figues, le porto, l'eau, le sel et le poivre, cuire **15 min/120°C/vitesse 1**, puis mixer **1 min/vitesse 5-10, en augmentant progressivement la vitesse**. Filtrer la sauce à l'aide d'une passoire fine et servir la sauce sur une viande blanche, par exemple.

Tags

#Fêtes

#Sans lactose

#Végétalien

Ustensiles utiles

passoire fine

Conseils et astuces

Si vous souhaitez une sauce plus onctueuse, ajoutez 30 g de beurre après le mixage de l'étape 6, puis mixer à nouveau **1 min/vitesse 2**.

Partager la recette

[Découvrir](#)



Collection(s)



Sauces
11 Recettes, France

Recettes alternatives



Sauce au poivre
★★★★★ (6)



Verrine de saint-jacques au chocolat
★★★★★ (9)



Mousse au chocolat aux figues
★★★★★ (24)



Crème brûlée à la portugaise
★★★★★ (33)



Pe...
★★★★★

© Copyright 2024

Conditions d'utilisation

Politique de confidentialité

Non-responsabilité

Mentions légales

Cookies

Contenu du rapport

français