

## SAUTÉ D'AGNEAU AUX FIGUES



www.civ-viande.org  
Photo Daniel Mettoudi

**Pour 6 personnes**

**Cuisson : 1 heure**

1,5 kg d'épaule d'agneau désossée et coupée en morceaux

30 g de beurre  
1 c à soupe d'huile d'arachide  
2 oignons  
20 cl de vin blanc sec  
1 gousse d'ail  
4 branches de persil plat  
800 g de figues fraîches  
Sel, poivre  
Faire chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte, y faire dorer les morceaux de viande de tous côtés avec les oignons pendant 10 min environ.  
Mouiller aussitôt avec le vin blanc, saler et poivrer, ajouter l'ail et le persil,

mélanger, couvrir, laisser mijoter 30 min sur feu doux.

Pendant ce temps, peler les figues et les couper en quatre.

Les mettre dans la cocotte, mélanger délicatement. Au besoin, rajouter un peu d'eau chaude pour que cela n'attache pas.

Rectifier l'assaisonnement et poursuivre la cuisson 20 min environ.

Servir très chaud. Accompagner de pâtes fraîches.

## TARTE À LA RHUBARBE ET AUX FIGUES



Photo Claude Herlédan / CNIEL

**Pour 8 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 45 min**

1 rouleau de pâte feuilletée

1 kg de rhubarbe

30 g de beurre

4 figues fraîches

50 g de sucre cassonade

1 cuil. à soupe de sucre glace

**Crème d'amandes :**

50 g de poudre

d'amandes

60 g de beurre

60 g de sucre

1 œuf

**Crème mirliton :**

4 œufs  
80 g de sucre  
10 cl de crème liquide  
1/2 gousse de vanille  
Laver les figues, les couper en 4.

Eplucher et laver la rhubarbe. La tailler en tronçons de 2 cm.  
Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter la rhubarbe. Saupoudrer de sucre, cuire jusqu'à évaporation de l'eau de végétation. Egoutter, laisser refroidir. Étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte beurré. La piquer. Réserver au frais.

**Pour la crème d'amandes :**

Sortir le beurre du réfrigérateur 1 h avant son utilisation. Le déposer dans un saladier, le travailler à la fourchette jusqu'à l'obtention d'une consistance s'apparentant à celle

d'une pommade. Ajouter la poudre d'amandes, le sucre et l'œuf battu. Bien mélanger.

**Pour la crème mirliton :**

Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Gratter et récupérer les graines contenues à l'intérieur.

Casser les œufs dans un saladier, les battre en omelette. Ajouter le sucre, la crème liquide et les graines de vanille. Bien mélanger.

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Retirer la pâte du réfrigérateur, garnir le fond de crème d'amandes. Disposer la rhubarbe et les figues. Recouvrir de crème mirliton. Enfourner et cuire 45 à 50 minutes. A la sortie du four, laisser refroidir sur la grille. Saupoudrer de sucre glace. Servir !

## CRÈME DE FIGUES-MYRTILLES

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 10 min; Cuisson : 8 min**

**Repos : 2 h**

200 g de figues; 100 g de myrtilles  
180 g de fromage blanc (à 20% de matière grasse)

4 cuil. à soupe de sucre brun

2 g d'agar agar; 5 cl d'eau

Laver les fruits. Mettre de côté une figue et quelques myrtilles.

Couper le reste de figues en 4. Les

minutes.

Dans un robot mixeur, réunir les figues cuites et les myrtilles. Mixer.

Dans une casserole, déposer l'agar agar dans 5 cl d'eau froide. Porter à ébullition pendant 2 mn. Ajouter à la purée de fruits avec le fromage blanc, bien mélanger.

Verser la préparation dans des verrines. Laisser reposer au frais 1h30 à 2 h.

Au moment de servir, décorer la verrine

## LE CHOIX DU VIN

### CÔTÉ SOLEIL

Le roi Soleil était fou de figues à tel point qu'il fit planter plus de sept cents figuiers à Versailles... Il n'était pas le seul - Platon déjà ! - et les Romains engraisaient les oies avec ce fruit : un faux fruit d'ailleurs puisqu'il renferme des centaines de fleurs minuscules. Méditerranéen par excellence, le figuier produit cette merveille qui se

consomme fraîche, sèche, sucrée ou salée...

Les figues moelleuses, suaves, se cuisinent de l'entrée au

fromage (chèvre ou brebis) et au dessert, du dîner au petit-déjeuner avec une délicieuse confiture. Et puisqu'Arnau de Vilanova recommandait la figue fraîche aux tempéraments coléreux, en hommage au grand médecin inventeur des vins doux, servons un rivesaltes ambré du domaine Boucabeille sur une tarte rhubarbe-figues ou pour les belles occasions un superbe hors d'âge toujours apprécié des connaisseurs. Sur un veau en risotto au foie gras et aux figues, on pourrait servir le blanc des Orris, ample et frais, mais un sauté d'agneau mérite un vin de grande intensité aromatique comme la même cuvée en rouge, née sur les schistes de Força Real. Des vins créés dans une cave "solaire" par un vigneron soucieux de l'environnement : Jean Boucabeille a quitté Paris et la finance pour reprendre la propriété de son père Régis. Il y produit une belle gamme toute d'élégance et une huile d'olive, notamment de verdale, fluide, parfumée et d'un fruité léger.

Daniel Bailbé

(daniel.bailbe@orange.fr)

■ Jean Boucabeille : Domaine Boucabeille, RD 614 à Corneilla-de-la-Rivière (PO)

T. 04 68 34 75 71 - 06 09 06 37 88 -

domaine@boucabeille.com - www.boucabeille.com

AOC côtes-du-roussillon villages : Les Orris 2007 (22,00 euros) - AOC côtes-du-roussillon Les Orris blanc 2009 (26,00 euros) - Vins de pays des côtes catalanes (6,50 euros)

VDN : rivesaltes ambré (15 euros) et rivesaltes hors d'âge (26 euros)

Huile d'olive verdale et oliivière (12 euros/50 cl)

