



# Crumble de figues à la Fleur de sel de Guérande et crème légère au mascarpone

Recette du Chef Nathan Gourhand,  
Restaurant Le Saint-Christophe, La Baule-Escoublac



## Ingrédients pour 4 personnes

### Les figues :

- 800 g de figues
- 50 g de sucre

### Le crumble :

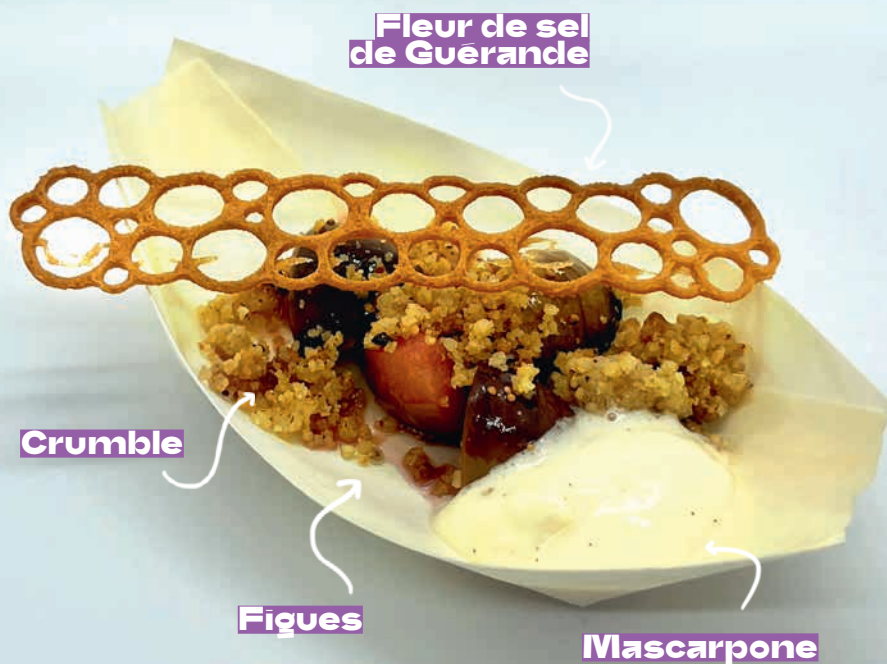
- 150 g de beurre pommade
- 150 g de farine
- 100 g de poudre de noisette
- 150 g sucre
- Fleur de sel

### La crème mascarpone :

- 150 g de mascarpone
- 50 g de sucre
- 2 œufs

## Equipement

Batteur



## Préparation

### Les figues :

- 1 Taillez les figues en 4.
- 2 Disposez-les dans un récipient.
- 3 Ajoutez 50g de sucre et un fond d'eau (environ) 1mm.
- 4 Mettez à cuire environ 15 min à 180°.
- 5 Après cuisson, ajoutez le crumble et continuez la cuisson encore 15 min.

### Le crumble :

- 1 Mettez le tout dans un batteur ou mélangez à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène.

### La crème mascarpone :

- 1 Cassez les œufs.
- 2 Séparez le blanc des jaunes.
- 3 Battez les blancs en neige.
- 4 Mettez le mascarpone dans un récipient et fouettez-le pour le détendre.
- 5 Battez les jaunes avec le sucre.
- 6 Mélangez le mascarpone avec les jaunes d'œufs.
- 7 Introduisez les blancs en neige en soulevant la masse pour aérer la crème et lui donner de la légèreté.

## Dressage

- texte en attente

**Bonne dégustation !**

Crédits photos : Nathan Gourhand - Patrick Gérard