

## **FIGUE**

Débris de biscuits (génoise, dacquoise, biscuit Joconde, biscuit cuillère,.....)

Fruits confits hachés et macérés dans du kirsch

Crème au beurre parfumée à la pistache ou au kirsch (consistance molle)

Pâte d'amande verte (ou pâte d'amande blanche colorée avec de la pistache ou un colorant vert). Utiliser de préférence une pâte d'amande à 50 %.

-----

Mélanger les divers ingrédients dans un récipient

Prendre une boule de ce mélange (consistance d'une pâte assez molle) avec une cuillère, et déposer celle-ci sur un disque de pâte d'amande verte (étalée à 2/3 mm d'épaisseur environ)

Rabattre la pâte d'amande vers le haut en plissant régulièrement pour donner la forme d'une figue, et couper l'excédent.