



Elvea, L'Italie chez vous

Compote de figues et tomates avec des grissini



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 2 cuillères à soupe de | ELVEA Double concentré de tomates |
| 1 | échalot |
| 1 cuillère à soupe de | huile d'olive |
| 12 | figues |
| 80 g de | sucre |
| 2 dl | vin rouge |
| poignée de | basilic frais |
| | poivre |
| | sel |
| | grissini |

Préparation

Émincez l'échalote et faites-la revenir dans un peu d'huile d'olive.
Coupez les figues en dés et ajoutez-les.
Saupoudrez de sucre et faites caraméliser.
Ajoutez le concentré de tomates et laissez encore cuire un peu. Déglacez avec le vin rouge.
Faites cuire en compote légère.
Terminez avec le basilic et assaisonnez de sel et poivre.
Servez avec des grissins.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

