

Deux sauces douces aux bouchées de figues sèches

1^{ère} sauce

Ingrédients :

- 150 gr bouchées de figues sèches aux amandes (on peut remplacer par les figues sèches entières, mais il faudra ajouter plus de cannelle, clous de girofle, zestes d'orange et amandes et noix écrasés)
- 1 c.à.s. beurre
- 2 clous de girofle
- Cannelle en poudre
- 1 tasse de rhum
- 1 citron (jus)
- 2 c.à.s. **d'huile d'olive**
- Une pincée de sel
- 10 graines de poivre rouge

Préparation :

Dans un bol nous faisons mariner les bouchées avec le citron et **l'huile d'olive**.

Dans une petite poêle à longue manche, nous chauffons le beurre, plaçons les clous de girofle et nous allongeons les bouchées. On les tourne ; Ils doivent être ramollis.

Vers la fin de la cuisson, nous ajoutons la cannelle et faisons flamber au rhum.

Nous accompagnons des cakes, de la glace, des gaufres, des crêpes etc.

2ème sauce

Ingrédients :

- 150 gr bouchées de figues sèches au cacao (on peut remplacer par les figues sèches entiers, mais il faudra ajouter plus de cacao, des clous de girofle, zestes **d'orange** et noix et noisettes écrasés)
- 1 c.à.s. beurre
- 2 clous de girofle
- Cannelle en poudre
- 1 tasse de rhum
- 1 citron (jus)
- 1 orange (jus)
- 2 c.à.s. **d'huile d'olive**
- Une pincée de sel
- 10 graines de poivre rouge
- 2 c.à.c. de cacao en poudre

Préparation :

Dans un bol nous faisons mariner les bouchées avec le citron et **l'huile d'olive**.

Dans une petite poêle à longue manche, nous chauffons le beurre, plaçons les clous de girofle et nous allongeons les bouchées. On ajoute le jus **d'orange** et le cacao. On les tourne et faisons diminuer les liquides ; Ils doivent être ramollis.

Vers la fin de la cuisson, nous ajoutons la cannelle et faisons flamber au rhum.

Nous accompagnons des cakes, de la glace, des gaufres, des crêpes etc.