

Saganaki à la sauce de figues sèches



Ingrédients

- 2 tranches de gruyère (environ 300 grammes)
- 250 g figues séchées
- 40 g petimezi agiorgitiko (Sofia)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre doux (Sofia)
- 1 cuillère à soupe de poivre noir cassé
- 1 bâton de cannelle
- 1 feuille de laurier
- 1 vanille
- 5 clous de girofle
- de l'eau

Préparation

Mettez les figues avec le petimezi, les clous de girofle, le vinaigre doux, le poivre, le bâton de cannelle, la vanille et le laurier dans une casserole et ajoutez de l'eau pour les couvrir. Faire bouillir à feu doux jusqu'à ce que les figues se ramollissent et que la sauce soit épaisse (environ 40 minutes). Nous enlevons les clous. Faire mouiller le fromage et le déposer sur une assiette avec de la farine. Sécouer pour enlever le surplus. Mettre 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive et faire frire des deux côtés jusqu'à ce qu'elles deviennent rougeâtres. Server sur un plateau avec la sauce des figues dessus.

Source

womenonly.gr