

Glace à la figue et au thym

Pour 4 personnes

250g de mascarpone

500g de figues (violette de préférence)

2 cuil à soupe de miel

5 brins de thym frais

1 bonne poignée de pignons de pin

Lavez et coupez les figues en morceaux. Mettez-les dans une casserole avec le miel, le thym et un tout petit fond d'eau. Faites cuire jusqu'à ce que les figues commencent à compoter puis mixez-les avec le mascarpone. Laissez refroidir avant de placez au frais pendant 1 nuit.

Le lendemain, fouettez la crème la préparation pour l'aérer un peu puis versez-la dans la sorbetière, ajoutez les pignons et turbinez pendant une vingtaine de minutes. Versez la glace obtenue dans un bac hermétique et placez-la au congèle pendant au moins 3 heures.