



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
cuillères à soupe de	huile d'olive
12	figues
80 g de	sucré
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 gressins.

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

