



Ratafia

● Confiture de figue au Ratafia

- ✓ 500g de figues
- ✓ 300g de sucre
- ✓ 1 et ½ verre de Ratafia



1. Nettoyez les figues à l'eau, puis découper les en petit morceaux.
2. Mettez - les dans une bassine à confiture, versez le sucre dessus et le Ratafia
3. Laissez reposer 10 min, portez ensuite à ébullition. Laissez cuire ½h, en remuant de temps en temps.
4. Lorsque la confiture est cuite, ébouillantez vos pots à confiture et versez la préparation dedans
5. Refermez tout de suite les pots et retournez-les d'un coup sec, de façon à chasser l'air et ainsi favoriser la conservation de vos confitures.

● Tartiflette au Ratafia

- ✓ 2kg de pommes de terre
- ✓ 1 reblochon
- ✓ 4 oignons
- ✓ 10cl de Ratafia
- ✓ 15cl de crème fleurette
- ✓ 250g de lardons fumés
- ✓ Gousse d'ail, sel, poivre



1. Cuire les pommes de terre à l'eau pendant 20min, puis les éplucher et les couper en rondelles
2. Emincer les oignons et les faire revenir dans un peu de beurre.
3. Ajouter les lardons fumés aux oignons et laisser également revenir à feux assez doux (environ 10min) en remuant régulièrement.
4. Préparer un plat de cuisson. Frottez généreusement le fon du plat avec une gousse d'ail.
5. Organiser le plat en 3 couches : recouvrir le fond du plat de la moitié des pommes de terre, puis ajouter le mélange d'oignons et de lardons, ajouter enfin par-dessus le reste des pommes de terre.
6. Verser dessus le Ratafia et la crème fleurette. Saler et Poivrer.
7. Préchauffer le four à 190°C (th. 6-7)
8. Couper en eux dans l'épaisseur et les poser (côté croute en haut) sur le dessus des pommes de terre.
9. Enfournier environ 20min