

Voici une recette respectueuse de l'environnement de la série
«**Recettes pour le climat**» de Greenpeace Suisse et de tibits.



CRÈME AUX FIGUES

INGRÉDIENTS

300 g de figues

50 ml de sirop de sureau rouge

50 ml d'eau

Sucre roux (optionnel)

250 ml de crème à fouetter
végétalienne

PRÉPARATION

Laver les figues puis les couper en quarts. Faire bouillir la moitié des figues avec l'eau, le sirop de sureau et optionnellement 2 à 3 cuillères à soupe de sucre roux jusqu'à l'obtention d'une compote, puis la laisser refroidir complètement.

Fouetter la crème et la mettre dans un bol. Ajouter la compote de figues à la crème et l'incorporer délicatement.

Disposer la crème dans des petits bols et garnir au choix avec des noix hachées et grillées ou des fleurs comestibles.