



## FIGUES À L'ARMAGNAC ET AU MIEL

### **Ingrédients :**

- ❑ Des figues,
- ❑ Du Miel de qualité,
- ❑ De l'Armagnac,
- ❑ Et un bocal en verre.

### **Processus :**

1. Prendre les figues et les découper en deux,
2. Les placer dans le bocal, face plate contre la paroi en commençant par le fond, et progressivement en plaquant les figues sur les parois extérieures, puis remplir le milieu,
3. Compléter à part de volume égale progressivement avec du miel et de l'Armagnac par touches successives de telle manière que l'Armagnac serve de solvant au miel par strates successives, et ceci jusqu'à remplir le bocal au niveau du bouchon.
4. Boucher hermétiquement.

**Important :** attendre au minimum un mois avant de consommer.