

I fichi in questa stagione abbondano e così ho deciso di fare questa crostata. La base è stata cotta vuota ed è fatta di pasta brisée. La crema è senza uova, si tratta di una besciamella dolce a cui ho aggiunto miele, zenzero in polvere e un pò di succo e di buccia di limone per equilibrare l'acidità. Poi sopra ho disposto in due strati i fichi cospargendo il primo strato con un caramello abbastanza denso al marsala che si è sciolto nel forno e si rapprenderà nuovamente una volta che la crostata si sarà raffreddata.

