 **Petites verrines aux figues**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=100281) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 6** [**spéculoos**](https://recettes.de/speculoos)**Les figues :  
- 5 petites** [**figues**](https://recettes.de/figues)  
**- 50 ml de** [**Marsala**](https://recettes.de/marsala) **(1)**  
**- 40 g de cassonade**  
**La crème au mascarpone :**  
**- 125 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 50 g de lait**  
**- 10 g de sucre vanillé**  
**- ½ càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle)

**Les figues :**Laver et sécher les figues.  
Les couper en quartiers : les miennes étaient petites, je les ai coupées en quatre.  
Les mettre à chauffer dans une poêle avec le vin et le sucre.  
Laisser frémir pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le jus se transforme en sirop.  
Réserver.  
**La crème au mascarpone :**Mélanger dans un saladier le mascarpone, le lait, le sucre vanillé et la cannelle.  
Travailler au fouet pour obtenir une crème onctueuse.  
**Les petites verrines aux figues :**Écraser grossièrement les spéculoos et les répartir dans les verrines.  
Verser la crème au mascarpone et égaliser le dessus.  
Déposer les morceaux de figues confits.  
Verser le sirop sur le dessus.  
Mettre au réfrigérateur.  
Servir frais.