

Les recettes du

LE POTAGER Coudoux

FIGUES RÔTIES AU MIEL ET AU ROMARIN :

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 1 Douzaine de figues mûres
- 6 cuil. à soupe Miel de romarin
- 1 Brin de romarin frais
- 500g Fromage blanc (ou de mascarpone ou de crème fraîche)
- Sel et poivre



PRÉPARATION :

1/ Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

2/ Rincer et entailler les figues en quatre dans le sens de la hauteur sans les couper complètement. Les écarter légèrement et laisser couler un peu de miel au centre.

3/ Effeuillez par-dessus le brin de romarin.

4/ Faire rôtir au four pendant 15 min.

5/ Assaisonnez de sel et poivre.

Note

Idéale pour accompagner un poulet cuit au four ou un magret de canard.



Primeur Epicerie fine

