

Les recettes du

LE POTAGER Coudoux

FIGUES RÔTIES AU CHÈVRE ET CRÈME DE BALSAMIQUE :

INGRÉDIENTS

pour 2 personnes

- De la crème de balsamique
- 4 figues mûres à point
- Fromage de chèvre frais
- 1c.c de miel de thym
- Quelques feuilles de petit basilic



PRÉPARATION :

1/ Préchauffer le four à 180°C.

2/ Rincer les figues sous l'eau. Les sécher et les couper en quatre du sommet vers la base sans aller pas jusqu'au bout du fruit.

3/ Les placer dans un plat allant au four, les ouvrir et déposer au centre quelques morceaux de fromage de chèvre.

4/ Déposer au centre une demi cuillère à café de miel au thym.

5/ Enfourner pour 10 à 15 minutes selon que vous les préférez bien rôties ou pas.

6/ Sortir du four et déposer avec quelques gouttes de crème de balsamique ainsi que quelques feuilles de basilic.

Note

En entrée ou pour l'apéritif, ce plat est un vrai délice.

7/ Déguster tiède, accompagnée d'une petite salade de roquette.

Primeur *Épicerie fine*

