

## Flans aux figues et au gorgonzola



(pour 2 personnes)

*4 figues  
125 ml de lait écrémé  
1 œuf  
thym en poudre  
romarin séché  
35 g de gorgonzola  
poivre  
miel*

Dans un saladier, battez l'œuf et ajoutez-y le thym, le romarin et poivrez. Portez le lait à ébullition avec le gorgonzola puis versez sur l'œuf battu en fouettant bien.

Répartissez les figues coupées en deux dans des ramequins et versez la préparation dessus. Versez un peu de miel sur les figues et faites cuire environ 30 à 40 minutes à 175 °C.