

# INSTANT GOURMAND



Bouchées de figues ricotta-cannelle, enrubannées de magret de canard



Pour 12 bouchées :

- 12 figues
- 12 tranches de magret de canard séché
- environ 100g de ricotta
- ½ cuillère à café de cannelle
- une branche de thym
- poivre

Battre la ricotta avec la cannelle et le thym ciselé. Poivrer. Couper les figues dans la longueur, les farcir de ricotta et les enrubanner de tranches de magret de canard séché.