



CRACKERS A LA FOURME ET AUX FIGUES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: sans

Pour plein de crackers:

120 g de Fourme d'Ambert à température ambiante

30 g de ricotta ou de fromage blanc en faisselle (égoutté)

10 figues sèches mais moelleuses

2 càs de pignons

Des petits crackers

Passer les pignons quelques secondes dans une poêle pas trop chaude.

Couper les figues sèches en morceaux gros comme des petits pois

Détailler la fourme en morceaux et la passer au mixer avec la ricotta pour bien mélanger les 2 fromages.

A la fourchette, ajouter les dés de figues et les pignons, Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Le fait d'ajouter de la ricotta peut vous donner envie de rajouter un grain de sel, mais ce n'est pas obligatoire.

Garder les crackers préparés à température ambiante, c'est meilleur. La figue apporte juste une petite note sucrée qui est vraiment agréable et se marie très bien avec le fromage et les pignons.