



## COUPE DE CHEVRE, MIEL ET FIGUES



### **Pour 6 personnes :**

200 g de chèvre très frais  
250 g de ricotta  
400 g de figues sèches  
300 g de figues fraîches  
Un peu de thym frais  
Sel et poivre (j'ai utilisé du poivre de sarawak)

### Pour faire gonfler les figues sèches :

30 cl d'eau  
1 jus de citron  
4 càs de miel

Quelques heures avant, chauffer l'eau, le jus de citron et le miel et faire macérer les fruits secs dans ce sirop.

Dans un saladier, mélanger le chèvre et la ricotta, saler et poivrer en effeuillant le thym frais dans le mélange.

Lorsque les figues sèches sont réhydratées, couper les en 4. Porter le jus restant à ébullition et le faire réduire jusqu'à ce qu'il en reste une dizaine de càs. Couper les figues fraîches en 2 ou en 4 selon leur grosseur et les rouler quelque secondes dans le sirop pour qu'elles soient nappées et brillantes.

Dans un coupe, mettre du fromage, les figues sèches, un peu de sirop, un autre couche de fromage et terminer par les figues fraîches arrosées du sirop restant.

Un peu de poivre de sarawak fraîchement moulu et le tour est joué.

Réserver au frais jusqu'au moment de passer à table.