

Salade de figes fraîches au chèvre



Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

500g de figes fraîches

200 g de chèvre frais type Petit Billy

150 g de jambon de pays en fines tranches

1 poignée de pousses d'épinard

10 feuilles de basilic

3 c à s d'huile d'olive

1 c à s de miel

1 c à s de vinaigre de Xérès

Piment d'Espelette

Sel et poivre du moulin

Laver et essuyer les figes et les couper en 2 (ou en 4 si elles sont grosses).

Dans une poêle faire chauffer 1 c à s d'huile d'olive et y faire revenir les figes 2 mn puis ajouter le miel et le vinaigre, sel et poivre, mélanger délicatement encore 1 mn et laisser refroidir.

Laver et éponger les épinards, émietter le chèvre et détailler le jambon en fines lanières.

Dans le plat de présentation ou à l'assiette mettre les épinards, les figes, le fromage de chèvre, le jambon et le basilic. Saler un peu, relever de piment d'Espelette et arroser d'un filet d'huile, mélanger délicatement et servir aussitôt.

Vin conseillé : un Collioure rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>