



INSTANT GOURMAND



Figues rôties au miel, chèvre et noix



Pour 4 personnes :

- 12 figues fraîches
- 60g de fromage de chèvre
- 20g de crème fraîche
- 20g de noix concassées
- 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- miel
- poivre au moulin
- fleur de sel
- 4 tranches de pain d'épices

Préchauffer le four à 200°C. Laver les figues, les sécher et les inciser en croix. Détendre au fouet le fromage de chèvre, la crème fraîche et l'huile de noix. Ajouter les noix concassées et poivrer. Farcir les figues de ce mélange, les napper de miel et enfourner pour 8 à 10min. Pendant ce temps, passer au grille-pain les tranches de pain d'épices. Ajouter sur les figues une pincée de fleur de sel et les servir encore tièdes sur les tranches de pain d'épices grillées.