

Figues rôties et cœurs gourmands au chèvre –miel

Ingrédients :

8 figues

½ buche de chèvre

12 cuillères à soupe de miel

50 gr d'amandes effilées

Quelques feuilles de menthe ou basilic

Préchauffez le four à 180 °c

Préparation :

Retirez le pédoncule et incisez la figue au même endroit en formant une croix

Pincez maintenant sur l'autre extrémité pour que votre figue s'ouvre en formant une fleur

Disposez les figues dans un plat allant au four, préalablement huilé
Coupez des cubes de fromage de chèvre et arrosez les figues de miel
Puis disposez dans chaque figue un morceau de chèvre et enfournez
10 mn

Entre –temps faites dorer les amandes dans une poêle anti adhésive
N'ajoutez pas de matière grasse

Saupoudrez les amandes grillées sur les figues rôties

Placez quelques feuilles de menthe ou basilic ciselées grossièrement

Puis dégustez