



Collations

## **Tourettes de figue et brie**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 patates douces (épluchées)  
30 grammes de noix (hachés gros)  
150 grammes de brie (en portions égales)  
2 figues (coupées en 4)  
tirez jus de citron  
8 brins de romarin  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
poudre de paprika  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Coupez chaque pomme de terre en 4 tranches. Cuisez-les 5 minutes dans de l'eau salée puis faites-les égoutter. Trempez fermement la partie coupée des morceaux de brie dans les cerneaux de noix. Retirez les aiguilles de la moitié inférieure des branches de romarin.

Rôtissez les tranches de patate douce 4 minutes dans l'huile d'olive et assaisonnez-les avec poivre, sel, paprika en poudre, fleur de sel et jus de citron. Construisez ensuite 8 petites tours dans l'ordre suivant : une tranche de patate douce, un morceau de brie, une tranche de patate douce, un quart de figue. Fixez le tout fermement avec une branche de romarin.

