



Collations

Figues farcies

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 figues (fraîches)
100 grammes de fromage aux fines herbes
20 grammes de pignons de pin (torréfiés)
5 grammes feuilles de basilic
1 cuillère à soupe de miel
4 tranches de prosciutto
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 200°C.

Incisez le dessus des figues en croix. Fourrez chaque figue avec une cuillère de fromage aux fines herbes. Enveloppez l'extérieur des figues avec le prosciutto. Aspergez de miel. Salez et poivrez. Enfourez 5 minutes.

Avant de servir saupoudrez avec les pignons de pin et terminez avec une feuille de basilic.

Ustensiles de cuisine

Four

