

Figues Rôties au Chèvre-Miel et Lard Petit Déjeuner

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| - FIGUE(S) | 4 (longues noires de Caromb) |
| - FROMAGE(S) DE CHÈVRE | 1/2 bûche |
| - LARD PETIT DEJEUNER | 4 tranches |
| - THYM | |
| - MIEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Entaillez les figues sur 2/3 de la hauteur pour obtenir une croix.
- Ecartez légèrement les parties coupées et ajoutez le chèvre coupé en rondelles. Poivrez.
- Enroulez la base de la figue avec le lard petit-déjeuner.
- Saupoudrez de thym et arrosez avec ½ c à café d'huile d'olive.
- Enfourez pendant 12-14 minutes.
- A la sortie du four, nappez d'un trait de miel puis servez aussitôt.

