

Tian de Figs et Chèvre Frais au Romarin

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-------------|
| - FIGUES SÉCHÉES | 150 - 170g |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 150g frais |
| - ROMARIN | |
| - MIEL | 2 c à soupe |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les figes en 2 pour obtenir des disques.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Dans des cocottes individuelles, réalisez le tian en alternant les tranches de figes et un peu de chèvre frais.
- Parsemez de romarin et poivrez.
- Arrosez d'un peu d'huile d'olive (1 c à café) et ½ c à soupe de miel liquide.
- Enfournez pendant 15 minutes à découvert.
- Servez sans attendre accompagné de pain.

Remarque:

A partir de EN-162

Servez avec de l'agneau.

