

Croustillants de Chicons aux Figues

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| - PATE BRIQUE OU FILO | 4 feuilles |
| - CHICON(S) | 4 |
| - FIGUES SÉCHÉES | 4 |
| - BEURRE DE CUISSON | 20g fondu + 20g |
| - SUCRE SEMOULE | 1/2 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les chicons en deux, ôtez leur cœur, puis émincez-les dans le sens de la longueur.
- Coupez les figues en dés.
- Dans une poêle avec couvercle, faites fondre 20g de beurre, ajoutez-y les chicons, salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire le temps nécessaire en ajoutant un peu d'eau.
- Lorsque les chicons sont bien cuits, ajoutez les dés de figues avec le sucre semoule et laissez un peu caraméliser. Laissez refroidir.
- Etalez les feuilles de brique, badigeonnez-les de beurre fondu puis déposez un peu de mélange chicons/figues au centre. Fermez les bords et placez dans le plat à CRISP.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Enfournez 8 minutes.

