

## *Tian de Figues 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               |                   |
| - PAIN                 | En accompagnement |

### **Recette:**

- Coupez les figues en 2 pour obtenir des disques.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Dans des cocottes individuelles, réalisez le tian en alternant les tranches de figues 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.

