

Figues Rôties au Chèvre et à la Pancetta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| - FIGUE(S) | 4-8 (longues noires de Caromb) |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 1/2 bûche |
| - PANCETTA (JAMBON) | 6-10 tranches |
| - CRÈME BALSAMIQUE | un peu |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 180°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 de la pancetta.
- Enfourez pendant 10 à 12 minutes.
- A la sortie du four, nappez d'un trait de crème balsamique puis servez aussitôt.

Remarque:

Accompagnez de pain.

