

Fromage de chèvre et ses figues fraîches



Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 figues fraîches violettes
- 1 bûchette de fromage de chèvre
- 4 belles tranches de pain de campagne
- quelques feuilles de roquette
- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- 3 pincées de 4 épices (ou mélange cannelle-muscade)
- 1 sachet de sucre vanillé
- sel et poivre du moulin

Préparation :

Sur chaque tranche de pain , disposer 2 tranches épaisses de chèvre et parsemer de thym et d'un peu de poivre.

Enfourner les toasts 10 min à 210°C (th 7), jusqu'à ce que le fromage soit gratiné au dessus, mais fondant à cour.

Couper les figues en quartiers et les faire revenir 5 min à la poêle, avec une noisette de beurre et le sucre vanillé, en les parsemant de 4 épices ou de cannelle-muscade.

Disposer les quartiers de figues, en forme de fleur sur chaque assiette, à côté du toast de chèvre chaud et des feuilles de roquette relevées d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.