

**1**

Figues gratinées au fromage de chèvre

Temps total: 0:20**Préparation:** 0:10**Cuisson:** 0:10**Portion(s):** 6**Difficulté:** Facile

Ingrédients

Figues, fraîches

6 pièce(s)

0

Fromage de chèvre frais (max. 13,5% MG)

3 CS

4

Sel iodé

1 pincée(s)

0

Poivre

1 pincée(s)

0

Miel

2 cc

2

Pistaches

2 cc, hachée

2

Instructions

- 1 Préchauffer le four à 180° C (four à gaz : th. 2, four à air chaud : 160°C).
Laver les figues et les inciser en forme de croix. Mélanger le fromage

de chèvre frais, le sel et le poivre. Farcir les figues avec le fromage de chèvre.

- 2** Arroser la préparation de miel et la saupoudrer de pistaches hachées. Disposer la préparation sur une plaque chemisée de papier de cuisson et la faire gratiner dans le haut du four env. 10 minutes. Servir.