

## . figues miel et chèvre .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 10 cerneaux de noix
- 2 endives
- 3 c.à.s de miel liquide
- 3 rondelles de fromage de chèvre
- 6 belles figues
- Crème de balsamique
- Herbes de Provence

- Fendre les figues en quatre sur 2/3 de la hauteur
- Disposer dans chaque figue ouverte, 1 c.à.s de miel
- Poser par dessus des demies tranches de rondelle de chèvre, saupoudrer d'herbes de Provence
- Enfourner à four préchauffé 180°C th. 6 pendant 15-20 minutes
- Placer les figues dans une salade d'endives, assaisonner de crème balsamique

Astuce : Le miel peut être remplacé par du sirop d'agave

