

## Feuilleté de figues au roquefort et sirop d'érable



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

*Un dessert a priori surprenant mais tellement bon ! Laissez-vous tenter.*

### Ingrédients

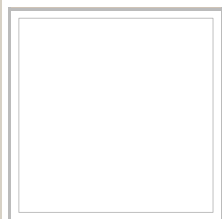
- 12 figues
- 6 grandes feuilles de brick (ou pâte filo)
- 25 g de beurre doux
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 100 g de mascarpone
- 1 cuillère à café de roquefort, par exemple de roquefort société®
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- sirop d'érable

### Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 220°C.
- 2 Dans chaque feuille de brick, découpez des ronds d'un diamètre de 10 cm.
- 3 Faites fondre le beurre, puis badigeonnez-le sur chaque côté des feuilles de brick.
- 4 Posez les ronds sur du papier sulfurisé, puis le papier sur une plaque allant au four. Faire cuire 5 minutes au four.
- 5 Dans un récipient, placez-y la crème, le mascarpone, le roquefort et le sucre. Mélangez en fouettant bien pour aérer le mélange.
- 6 Coupez les figues en tranches épaisses d'environ 5 mm.
- 7 Superposez 3 ronds de feuilles de brick, tartinez le dernier rond de crème, ajoutez quelques tranches de figues et répéter l'opération une fois.
- 8 Arrosez le feuilleté de sirop d'érable et servez de suite.

Proposé par

**Roquefort Société®**



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

