

Figues farcies au chèvre



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Rapide et facile à préparer, ce sucré-salé est une entrée très appréciée.

Ingrédients

- 8 figues fraîches
- 1 bûche de fromage de chèvre
- 8 tranches de lard
- miel liquide
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin
- 8 piques en bois

Préparation

- 1 Ouvrez les figues en quatre.
- 2 Farcissez-les de fromage de chèvre et entourez-les d'une fine tranche de lard. Maintenez le tout avec des piques en bois.
- 3 Salez, poivrez. Versez un peu de miel sur chaque figue. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- 4 Faites cuire 25 minutes à four chaud.
- 5 Servez et dégustez. C'est un délice !

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

