

## Figues rôties



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 2 personnes

**Préparation :** 10 mn

**Cuisson :** 20 mn

### Ingrédients

- quelques figues
- quelques tranches de poitrine fumée coupées en lamelles
- miel
- beurre
- poivre fin

### Préparation

- 1 Entourez chaque figue d'une lamelle très fine de poitrine fumée, déposez l'ensemble sur une grille du four ou dans un plat et enfournez un petit quart d'heure en surveillant.
- 2 La cuisson terminée, faites-les rouler à la poêle dans du beurre fondu, poivrez un peu et versez un filet de miel. Servez de suite dans une ou deux coupelles.

Proposé par



**Titanique**

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

