



Figues rôties au chèvre, miel, amandes et thym ou romarin



Pour 2 personnes :

- ✓ 4 belles figues
- ✓ 1 bûchette de chèvre
- ✓ 1 brin de thym ou du romarin
- ✓ amandes effilées
- ✓ miel

Inciser les figues en croix et y insérer une belle tranche de bûche de chèvre.

Arroser de miel, saupoudrer de thym et/ou romarin et de quelques amandes effilées.

Enfourner 20 minutes à 200°C.

Servir chaud pour l'apéro ou en accompagnement d'une petite salade.