

Fromage Brugge Dentelle aux figues



Ingredienten:

- 3 x Brugge Dentelle
- 8 figues bien mûres
- Poivre noir
- Gros sel marin
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. graines de fenouil écrasées
- 4 filets de loup de mer avec peau
- Une demi-douzaine d'herbes fraîches, par exemple: coriandre, cresson, basilic, pousses de moutarde, roquette, ciboulette
- 1 c. à s. de sauce dressing

Préparation:

Enduisez les filets de loup de mer à l'aide du mélange d'huile d'olive, de poivre noir, de graines de fenouil et de sel.

Laissez reposer quelques heures au réfrigérateur.

Coupez le fromage en tranches

Coupez les figues en lamelles.

Badigeonnez d'huile d'olive quelques plats allant au four et disposez à tour de rôle les figues et le fromage à la verticale, épicez à l'aide de sel et de poivre et faites légèrement cuire sur le barbecue ou sous le gril du four jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Pendant ce temps, saisissez brièvement le poisson sur le barbecue et servez-le en agrémentant de fromage et de figues.

Ajoutez une pointe de sauce dressing au mélange d'herbes et servez sans attendre.

4 personen

45 min

Plat principal

2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/fromage-brugge-dentelle-aux-figues>