

figues rempli avec du Brugge Fleuron

Gevulde vijgen met Brugge Blomme

Ingredienten:

- 4 tranches de jambon cru
- 4 figues sans leurs pédoncules
- 160 g de Brugge Blomme sans croûte
- 2 c. à c. de crème balsamique
- 4 feuilles de sauge hachées menu
- poivre noir et sel
- 40 g de noix
- une quinzaine de raisins noirs
- 80 g de feuilles de jeune salade
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique

Préparation:

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Disposez les tranches de jambon l'une à côté de l'autre sur une plaque de four tapissée de papier cuisson. Enfournez-les 5 à 7 minutes pour obtenir des tranches croquantes. Retirez-les du four et laissez-les refroidir sur de l'essuie-tout jusqu'à ce qu'elles atteignent la température ambiante.
- Préchauffez le grill.
- Entaillez le dessus des figues. Coupez le fromage en bâtonnets et placez-les dans les entailles des figues. Recouvrez-les de crème balsamique et de sauge hachée. Assaisonnez généreusement de poivre et de sel.
- Mettez les figues sous le grill durant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage fonde et se colore légèrement.
- Entre-temps, préparez la salade. Hachez les noix et coupez les raisins en deux. Mélangez avec les feuilles de salade ainsi que l'huile d'olive et le vinaigre. Poivrez et salez.
- Répartissez la salade dans 4 assiettes décorées chacune d'une figue. Garnissez de copeaux de jambon séché.

4 personen

30 min

Entrée

2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/figues-rempli-avec-du-brugge-fleuron>