

Amuse-bouche : Compote de figue au Brugge Prestige

Ingredienten:

Ingrédients (pour 4 verrines)

- 4 figues
- un morceau de Brugge Beurre
- 5 branches de thym
- 1 c à c de miel
- Sel et poivre
- 50 g de Brugge Prestige, sans croûte
- 4 cerneaux de noix
- quelques feuilles de roquette

Préparation:

1. Coupez les queues des figues et coupez-les en dés.
2. Faites fondre un morceau de Brugge Beurre à feu moyen. Ajoutez le thym et les dés de figue et faites dorer légèrement. Ajoutez le miel, salez, poivrez et laissez mijoter. Coupez le feu et retirez les branches de thym.
3. Coupez le Brugge Prestige en petits dés.
4. Hachez grossièrement les cerneaux de noix.
5. Remplissez les 4 verrines de compote. Répartissez le fromage par-dessus. Saupoudrez de noix hachées et décorez de roquette.

Les étapes 1 à 3 peuvent se préparer à l'avance.

Bon appétit !

4 personen
20 min
Hors-d'oeuvre
2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/amuse-bouche-compote-de-figue-au-brugge-prestige>