

Figues Blanchies au Frome & Epices

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

En apéritif ou en accompagnement d'une salade

8 belles figues mûres et fermes

8 càc de chèvre frais

ciboulette fraîche

paprika fumé

piri-piri

graines de sésame noir (*facultatif*)

huile d'olive

sel et poivre

PRÉPARATION

Laver et essuyer les figues. Couper en forme de croix dans le sens de la hauteur sans trancher le dessous du fruit.

Dans un bol, déposer le fromage de chèvre, la ciboulette ciselée, le paprika, les graines de sésame, le piri-
piri.

Saler, poivrer. Bien remuer. Déposer au centre de chaque fruit.

Arroser d'un filet d'huile d'olive. Servir crues ou passer-les 5mn sous le grill du four.