

# FIGUE FRAÎCHE AU CHÈVRE, CAMEL DE VIN ROUGE À LA BENOÎTE



## Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
figues fraîches	6
Fromage de chèvre	1 (type chavroux)
pancetta	6 tranches
Vin rouge	1 dl
Cassonade	6 càs
Racine de benoîte	1 càc (hachée grossièrement)

## Préparation

1. Nettoyer les racines de benoîte et les hacher grossièrement

---

---

2. Faites chauffer le vin rouge avec la benoîte jusqu'à ce qu'il soit bien parfumé

---

---

3. Filtrer, ajouter la cassonade et laisser réduire jusqu'à obtenir un sirop pas trop épais

---

---

4. Equeuter les les figues et inciser le dessus en croix.

---

---

5. Remplir le trou formé par la croix d'une bonne càc de Chavroux

---

---

6. Faire une rosace avec la pancetta et la planter dans le chavroux

---

---

7. Napper le fond d'un plat allant au four avec la réduction de vin à la benoîte. Y déposer les figues. Passer au four position grill 5 à 10 minutes (la figue doit être chaude et la pancetta croustillante)

---

---

8. Servir les figues avec un peu de réduction au vin.

---

---