

FIGUE FRAÎCHE AU CHÈVRE, CARAMEL DE VIN ROUGE À LA BENOÎTE



Ingédients pour 6 personnes

Ingédient	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 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.