



PICKLES DE FIGUES ET FROMAGE FRAIS

INGRÉDIENTS POUR 4

- 8 petites figues
- 4 petits fromages frais de chèvre
- 1 oignon rouge
- 1 grenade
- 4 brins de basilic
- 25 cl de vinaigre de cidre
- 30 g de sucre
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 c. à café de graines de fenouil
- 6 grains de poivre
- Sel
- Poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 5MN

TEMPS TOTAL : 20MN

PRÉPARATION

Lavez les figues et coupez-les en quartiers sans les éplucher. Épluchez l'oignon et ciselez-le.

Versez le vinaigre dans une casserole, ajoutez le sucre, le sirop d'érable, un peu de sel, le poivre et les graines de fenouil. Portez à ébullition.

Ajoutez les oignons et les figues dans la casserole et arrêtez le feu au bout de 1 min. Laissez refroidir les ingrédients dans la casserole.

Disposez les fromages dans 4 assiettes. Versez un peu d'huile. Ajoutez le basilic ciselé. Salez, poivrez.

Coupez la grenade en 2, récupérez ses graines en tapant sur l'écorce avec une cuillère en bois.

Répartissez les figues et les oignons égouttés dans les assiettes.

Parsemez le tout avec des graines de grenade.