

## Figues rôties au chèvre

### **Ingrédients :**

Groses figues vertes (2 par personne)  
Fromage de chèvre frais (ou buchette) ou mascarpone  
Tranche de lard très fine (peut être fumé)  
Sel, poivre  
Vinaigre aromatisé à la figue

### **Préparation :**

Préchauffer le four à 270°  
Laver les figues  
Faire une croix sur le dessus presque jusqu'au fond (ne pas découper la figue entièrement)  
Prélever une partie de la chair de la figue et la mélanger au fromage  
Saler, poivrer le mélange  
Garnir les figues de ce mélange  
Entourer chaque figue d'une tranche de lard (maintenir avec des cures dents)  
Mettre un peu de vinaigre aromatisé sur les figues  
Enfourner à four très chaud (260°) quelques minutes

Avant de servir remettre une goutte de vinaigre sur les figues  
Servir chaud

*Je préfère le chèvre au mascarpone car le goût est plus prononcé*