

## Figues farcies au fromage de chèvre

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- \*12 grosses figues
- \*100g de fromage de chèvre frais
- \*1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- \*10g d'emmental ou gruyère râpé
- \*1 branche de thym
- \*paprika, sel, poivre



***Durée :*** 10 minutes de préparation + 3 minutes de cuisson

**Etape 1 :** Préchauffer le four en mode grill.

**Etape 2 :** Oter le chapeau de la figue en enlevant le tiers supérieur du fruit et évidez-le. Mettre la pulpe de côté.

**Etape 3 :** Ecraser le fromage frais avec la pulpe de figue à l'aide d'une fourchette.

**Etape 4 :** Ajouter une cuillère d'huile d'olive, une demi cuillère à café de paprika, du sel et du poivre selon votre envie.

**Etape 5 :** Farcir les figues avec la préparation au fromage et recouvrir d'emmental râpé, d'un filet d'huile d'olive et d'un peu de thym frais.

**Etape 6 :** Faites gratiner les figues 2 ou 3 minutes dans le four en position grill. Servir aussitôt accompagné de salade douce.