



FIGUES GRATINÉES ENROBÉES DE LARD



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

10 Feigen

10 tranches Lard maigre fumé

POUR LA GARNITURE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

160 g Ziegenfrischkäse

60 g Schalotte(n), coupés en petits dés

60 g Lauch, finement hachées

60 g Noix, finement hachées

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Thymian, frais

PRÉPARATION

1. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré et le fromage de chèvre jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien assaisonner.
2. Entailler les figues en croix à l'aide d'un couteau pointu, y répartir un peu de garniture et les enrouler de tranches de lard.
3. Faire gratiner au four préchauffé à 220° C environ 10 minutes.