



# 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.