



Figues rôties aux noix et brie



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 figues fraîches
1 pièce brie
3 cuillères à soupe de miel liquide
120 grammes cerneaux de noix (concassées)
feuilles de basilic (frais)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les figues en deux et déposez-les côté coupé vers le haut dans un plat de cuisson.
- 2.** Posez une tranche de brie sur chaque moitié. Arrosez de miel et parsemez de noix. Salez et poivrez.
- 3.** Faites cuire ± 12 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Parsemez de basilic.