



FIGUES A MA FACON

par Andrea Bozzolo restaurant « Divino » Sarasota

Nbre de personnes : 4

Ingrédients

12 figues de taille moyenne
250 g de fromage de chèvre frais
1/2 clove of garlic
Sel et poivre
80 g de crème fraîche
Persil frais haché
4 tranches de pancetta
150 g d'amandes effilées
50g de vinaigre balsamique de Modène

Réalisation

Mélanger le fromage de chèvre avec le sel, le poivre, la crème et le persil. Former petites pralines (une praline pour chaque figue) Rouler chaque dans les amandes émincées. Insérez les pralines dans les figues. Réunissez 3 figues en les enveloppant d'une tranche de pancetta et piquez d'un cure dent pour fixer. Faites de même avec le reste des figues et de la pancetta.

Rôtissez les figues à four préchauffé à four 180 ° jusqu'à ce que la pancetta soit croustillantes et les amandes dorées.

Finition&Dressage

Déglacer le vinaigre balsamique à la casserole et faire une sauce émulsionnée avec un peu de beurre . Verser la sauce en cordon autour des figues.