

CREME DE CHEVRE A LA COMPOTE DE FIGUE

Quelques conseils :

- ✓ Pour 4 personnes
- ✓ Coût : moyen
- ✓ Facile
- ✓ Préparation : 20 minutes
- ✓ Cuisson : 20 minutes
- ✓ A présenter dans les Verrines : Godet cristal 15 cl (modèle F0001RP28C)

Ingrédients :

- ✓ 2 crottins de chèvre frais
- ✓ 4 figues fraîches
- ✓ 6 cuil. à soupe d'huile d'olive
- ✓ 5 cl. de crème liquide
- ✓ 2 oignons nouveaux
- ✓ 4 cuil. à soupe de vinaigre de xérès
- ✓ 2 cuil. à café de sucre
- ✓ sel et poivre

1

Faire fondre les oignons émincés dans une casserole avec 2 cuillerées d'huile d'olive. Ajouter les figues coupées en morceaux, le vinaigre, 2 cuillerées d'eau et le sucre. Laisser cuire 20 minutes sur feu doux en remuant régulièrement.

2

Laisser refroidir la compote.

3

Ecraser les crottins dans un bol avec le reste d'huile d'olive, la crème, du sel et du poivre.

4

Répartir la compote froide dans les verrines, recouvrir d'un peu de crème de chèvre. Réserver au frais. Servir avec des gressins.

Cette recette a été testée et approuvée par de fins gourmets ...

Nous avons servi les verrines avec la compote de figue encore tiède et nous nous sommes tous régalés !