

Figues rôties au Miel de Romarin et Vinaigre Balsamique.



Ingrédients pour 6 personnes:

12 Figues BIO
6 cuil à soupe de Miel de Romarin *Margalef*.
6 cuil à soupe de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°.
- Laver et couper les figues en 2.
- Les placer dans 6 ramequins allant au four.
- Répartir le miel et le balsamique sur les figues.
- Cuire au four durant 15 min.

Conseil:

- Cette recette de figues, peut-être servie avec du foie gras, magret de canard, une salade périgourdine ou une autre salade composée en entrée, des St Jacques ... enfin bref, cette recette est superbe pour vos plats de fête.