

# FIGUES RÔTIES AU BALSAMIQUE, CHÈVRE ET NOISETTES

Recette par **Ortalli**

Une entrée aussi simple que délicieuse.

Difficulté : **Très facile** Coût : **Budget moyen**

Temps de préparation : **15 min** Temps de cuisson : **5 min**

## Ingrédients (4 personnes)

12 figues fraîches

15 cl de vinaigre balsamique au Dali Oro Invecchiato

100 g de fromage de chèvre

50 g de noisettes grillées et concassées grossièrement

## Préparation

### ÉTAPE 1 :

Disposez tous les ingrédients sur un plateau.

### ÉTAPE 2 :

Mettez le vinaigre balsamique dans une casserole et laissez réduire pendant 10 minutes.

### ÉTAPE 3 :

Taillez les figues en quatre sans les détacher.

### ÉTAPE 4 :

Découpez le fromage de chèvre en petits morceaux.

### ÉTAPE 5 :

Garnir les figues de fromage.

### ÉTAPE 6 :

Placez-les sur un plat à gratin. Faites cuire les figues pendant 5 minutes au four sur position grill.

### ÉTAPE 7 :

Retirez-les du four, disposez quelques noisettes dessus et versez le vinaigre balsamique par-dessus.

### ÉTAPE 8 :

Servez bien chaud, accompagné d'une salade verte.