



- 50 g de figue
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 50 g de fromage de chèvre frais
- 1 gousse d'ail épluchée
- 1 branche de romarin
- 1 cuil. à café de *chili oil* (facultatif)
- Sel/poivre

- 1 Commencez par préchauffer votre four à 150 °C.
- 2 Incisez les figues en croix, puis disposez-les dans un plat qui va au four.
- 3 Dans un bol, mélangez le fromage de chèvre frais avec l'ail haché et le romarin ciselé.
- 4 Farcissez-en les figues et arrosez-les d'huile d'olive.
- 5 Enfournez le tout 20 min à 150 °C.
- 6 **ET TADAAM !**

Figues rôties, chèvre et romarin