SALADE D'AUTOMNE AUX FIGUES ET FROMAGE DE BREBIS

Pour 4 personnes
Ingrédients :

8 grosses figues fraîches
150 g de fromage de brebis (type Ossau-Iraty)
100 g de roquette ou de mélange de jeunes pousses
1 c à s de miel
1 c à s de vinaigre de xérès
2 c. à s d'huile d'olive
15 g de beurre

Couper le fromage en très fines lamelles. Les répartir ainsi que la salade sur 4 assiettes.

Rincer et éponger les figues. Les couper en quartiers. Faire fondre le beurre dans une poêle et poser les quartiers de figues dedans. Ajouter le miel et laisser caraméliser 5 minutes en remuant délicatement.

Répartir les quartiers de figues sur les assiettes.

Déglacer la poêle avec le vinaigre. Ajouter l'huile d'olive, saler, poivrer et émulsionner à la fourchette.

Verser la sauce sur les assiettes et servir.

Anne-Béatrice Pinsard / 27 septembre 2018