

*Entrées chaudes au fromage*

Figues rôties au saint-marcellin et sirop de sangria

**30 min 20 min 10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

459

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Figues rôties au saint-marcellin**

8 **Figue fraîche**
2 **Saint Marcellin**
1 branche(s) **Romarin**
2 c. à soupe **Miel liquide**
2 c. à soupe **Vinaigre de Framboise**

Sirop de sangria

0.5 litre(s) **Vin rouge**
100 g **Sucre semoule**
5 **Fraise**
2 **Figue fraîche**
1 **Citron(s)**
1 **Orange(s)**
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**

Étape 1

Préparation du sirop de sangria

- 1 Porter à ébullition le vin et le sucre dans une casserole.
- 2 Ajouter les figues et les fraises, un bâton de cannelle et le zeste d'une orange et d'un citron.
- 3 Baisser sur feu moyen et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance bien sirupeuse.

Étape 2

Préparation des figues

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 2 Couper les tiges des figues, les entailler en quatre au tiers. Les ouvrir légèrement.
- 3 Découper le Saint Marcellin en huit, insérer un quartier dans chaque figue.
- 4 Planter une tête de romarin dans le fromage.
- 5 Déposer les figues dans un plat allant au four.
- 6 Dans un bol, mélanger le miel et le vinaigre de framboise.
- 7 Arroser les figues avec le mélange.

- 8** Vérifier la cuisson du sirop, le passer au chinois et bien récupérer tout le jus des fruits. Laisser tiédir.
- 9** Enfourner les figues pendant 5 minutes en surveillant la cuisson.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir les figues du four et les arroser de leur jus de cuisson.
- 2** Couvrir le fond de l'assiette de dressage avec le sirop de sangria.
- 3** Déposer les figues encore chaudes sur le sirop.