

Finger food

Figue au noir de bigorre et fromage de chèvre aux noix



30 min 30 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

419

CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour les tapas

3 **Figue fraîche**
150 g **Jambon cru**
1 **Baguette(s) de pain**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la mousse de chèvre

200 g **Chèvre**
200 g **Noix (cerneau)**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 botte(s) **Ciboulette**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des tapas

- 1 A l'aide d'un couteau scie, couper de fines tranches de baguette et les réserver sur une assiette.
- 2 Faire griller les tranches de pain à l'aide d'un grille pain et les réserver sur l'assiette.
- 3 Ciseler la ciboulette avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 4 Hacher grossièrement les cerneaux de noix avec l'éminceur, réserver dans un bol.
- 5 Ôter le pédoncule des figues préalablement lavées, les couper en deux puis en lamelles d'un demi-centimètre.
- 6 Réserver les lamelles de figues sur une assiette.
- 7 Verser la crème liquide bien froide dans un cul de poule puis la fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
- 8 Couper le chèvre en morceaux, le mettre dans un saladier et l'écraser à la fourchette.
- 9 Assaisonner avec du sel et du poivre puis ajouter la ciboulette, les cerneaux de noix, un trait d'huile d'olive et mélanger.

- 10** Verser la crème montée et mélanger avec une maryse.
Finir de mélanger avec un fouet.
- 11** Lisser la surface du mélange et le réserver au réfrigérateur.
- 12** Tailler le jambon noir de Bigorre en fines lamelles avec un couteau éminceur. Réserver sur une assiette.

Étape 2

Dressage

- 1** Etaler les croûtons sur une planche à découper et verser un petit filet d'huile d'olive sur chacun.
- 2** Déposer une lamelle de figue sur chaque tranche de pain.
- 3** Faire des quenelles de chèvre avec une cuillère à soupe trempée dans l'eau chaude. Les déposer sur les figues.
- 4** Finir avec deux tranches de jambon noir de Bigorre par toast.
- 5** Dresser les tapas sur une assiette ou un plat puis servir.