



DOMAINE DU
bois joly



la recette De notre chef

Papillote de figue et chèvre au thym, miel et lardons

Pour : 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

600 g de figues fraîches
1 cuil. à soupe de thym.
200 g de fromage de chèvre sec,
100 g de lardons,
4 cuil. à café de miel liquide,
4 cuil. à soupe d'huile d'olive,
poivre.

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Sur 4 grands carrés de papier sulfurisé, répartissez 600 g. de figues égouttées.

Ajoutez 200 g. de fromage de chèvre en petits dés d'½ cm de côté, 100 g. de lardons et 1 cuil. à soupe de thym.

Poivrez, nappez de 4 cuil. à café de miel et de 4 cuil. à soupe d'huile d'olive.

Fermez les papillotes hermétiquement soit en forme de bonbon en roulant les extrémités, soit en carré en pliant les bords plusieurs fois sur eux-mêmes.

Faites cuire au four 20 min.

Laissez tiédir quelques minutes avant de servir en entrée.

Notre Souffle Boisé sera ravi d'agrémenter ce plat.