

Figues au Roquefort



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

Pour les figues au Roquefort :

- * 12 figues de Provence bien mûres (fripées et moelleuses)
- * Fromage : 150g de [Roquefort artisan](#) bien affiné

Préparation

Avant de commencer cette **recette de figues au Roquefort**, ouvrir les figues sur la partie supérieure : faire une croix avec un couteau.

Couper le Roquefort en petites portions de 10-15g.

Étalez les portions de Roquefort sur chaque figue.

Enfournez les figues au Roquefort ou passer à la Salamandre et laisser rôtir une dizaine de minutes. Servir les **figues au Roquefort** bien chaudes.