

# Figues au Sainte-Maure-de-Touraine Tabin



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



## Ingrédients

12 figues

1 Sainte Maure de Touraine

De la mâche

## Préparation

Laver les figues, les équeuter et les essuyer soigneusement. Faire deux incisions dans chaque figue et y glisser une petite rondelle de Sainte Maure. Mettre les figues dans un plat à four et cuire à feu doux environ 15 mn jusqu'à ce que le fromage et les figues soient fondants. Servir trois figues dans chaque assiette accompagnée de pain grillé et de quelques bouquets de mâche assaisonnée. Bon appétit !...

Cette recette vous est proposé sur le blog du site Androuet par l'utilisateur **Jean Ouatine**.

Vos commentaires: