

# Pelardon en gratin de figues



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

6 minutes



## Ingrédients

FROMAGE : [Pelardon](#) fermier bien affinés

-4 figues fraîches

-1 morceau de gingembre frais

-poivre au moulin

## Préparation

Préchauffer le four à 180° . Couper les figues en rondelles. Détailler le gingembre en dés très fins

Dans un plat à gratin ,mettre les rondelles de figues et le pèlardon en intercalant. Saupoudrer de gingembre (selon votre gout)

Ajouter un filet d'huile d'olive et un tour de poivre. Enfourner et faites gratiner 5 à 10 mn en surveillant. Au moment de servir ajouter un filet d'huile d'olive.