

# Pérail et figues en gratiné



Catégorie

Dessert



## Ingrédients

FROMAGE : [Pérail](#) fermier bien affiné

-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 Pérail 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.