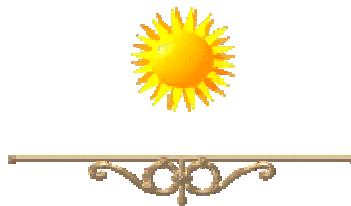


## Fiche recette 28

### Figues rôties au Vinaigre.

*(Plat végétarien)*. Préparation : 10 minutes - Cuisson : 10 minutes.



#### Ingrédients pour 4 personnes.

12 figues fraîches, 40 g de beurre, salade verte ou éventuellement épinards, crème fraîche, vinaigre balsamique, sel, poivre.

#### Préparation & Cuisson.

Laver et effeuiller la salade. La disposer en saladier. Ajouter les croûtons. Salez, poivrer. Assaisonner avec la crème et un peu de vinaigre. En variante, vous pouvez aussi préparer des épinards à la crème sur lesquels vous servirez les figues. C'est une préparation plus élaborée mais plus gastronomique.

Laver les figues et les couper en deux. Faire grésiller le beurre dans une poêle. Ajouter les figues et les faire revenir quelques minutes de chaque côté. Assaisonner légèrement de sel et de poivre. Lorsque les figues sont cuites, déglacer la poêle avec un filet de vinaigre balsamique.

Servir les figues bien chaudes, sur un lit d'épinards à la crème ou, plus simplement, en les accompagnant de salade. Succès assuré !