



Figues rôties au Bresse Bleu

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 6 figues
- 200 g de Bresse Bleu Le Vérable
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- Sel, poivre

Pour le crumble

- 75 g de beurre
- 90 g de parmesan râpé
- 80 g de farine

1. Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
2. Mélangez le beurre dans un bol avec le parmesan et la farine pour obtenir une pâte.
3. Emiettez la pâte sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
4. Faites cuire le crumble 15 à 20 min dans le four. Sortez-le et laissez-le refroidir.
5. Lavez les figues, coupez-les en deux.

6. Déposez-les dans un plat allant au four. Coupez votre Bresse Bleu en 12 morceaux de taille égale, déposez-les sur chaque figue.
7. Poivrez légèrement et nappez le tout avec le miel liquide. Mettez les figues à cuire 6 à 8 min au four.
8. Sortez les figues gratinées, mettez-les dans un plat de service, parsemez-les de crumble et dégustez.

© [Fromage Bresse Bleu](#)