



Brochettes de Chavroux et figues embaumées de fumée de thym

Temps de préparation : 20min

Temps de cuisson : 15 minutes environ

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 pyramides Chavroux
- 8 figues
- 1 botte de thym frais
- 8 c. à café de miel d'acacia
- 50 g de pignons de pin bio

1. Coupez les figues en quatre.
2. Enrobez les quarts de figues dans du miel et faites-les rôtir sous le grill de votre four préchauffé à 220°C durant quelques minutes.
3. Faites griller des pignons de pin sur une poêle anti - adhésive sans y ajouter de matière grasse.
4. Moulez les pignons grillés pour obtenir une poudre fine.

5. Formez des boules de fromage de Chavroux de 2 centimètres de diamètre. Enrobez-les de la poudre de pignons de pin. Pour former une brochette alternez une boule de fromage avec un quart de figue rôti sur un stick en bambou (2 boules de fromage et 2 quarts de figues par brochette).
6. Sur une poêle, brulez des branches de thym.
7. Tenez les brochettes au-dessus pendant 2 à 3 minutes afin de les enfumer progressivement et que l'odeur de thym embaume le fromage et les figues.

Astuce

Vous pouvez utiliser des figues fraîches pour réaliser ces brochettes, ou des figues séchées. Les fruits séchés sont plus concentrés en fibres, en vitamines et en minéraux nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme. L'association abricots séchés et miel pourrait être toute aussi délicieuse pour varier la recette. Pensez en tout cas à n'enrober que la moitié des fruits de miel si vous souhaitez limiter l'apport en sucres.

© [Chavroux](#)

