

CAMBOZOLA aux figues cuites au four

 35 minutes  4 portions

INGRÉDIENTS :

- 200 g CAMBOZOLA
- 8 figues
- 50 g pistaches hachées
- 20 g miel



PRÉPARATION :

1. Laver soigneusement les figues et les couper en deux dans le sens de la longueur. Placer les moitiés de la figue, côté coupé vers le haut, sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Couper la CAMBOZOLA en petits morceaux et la placer sur chaque moitié de la figue. Parsemer le fromage généreusement de pistaches hachées.
2. Préchauffer le four (200°C chauffage de voûte et de sol, 180°C chaleur tournante). Cuire les figues dans le four préchauffé pendant environ 10-12 minutes ou jusqu'à ce que la CAMBOZOLA soit fondue et que les figues soient tendres. Retirer les figues cuites du four et verser du miel sur les figues chaudes.