

# Amanida de Figes amb formatge de Cabra i Mel



## Ingrédients pour 4 personnes:

### Ingrédients

8 Figes.  
1 bûche de Chèvre.  
1/2 cuil à soupe de Miel de Romarin *Margalef*.  
1 cuil à soupe de Vinaigre de Miel *Margalef*.  
1 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
4 feuilles de Basilic.  
4 poignées de Roquette.  
Sel, poivre.

### Préparation:

- Laver les figes.
- Avec un couteau, inciser chaque figue en croix, puis appuyer légèrement dessus afin de les ouvrir en forme de fleur.
- Laver et essorer la roquette, puis la répartir sur des assiettes.
- Déposer dessus les figes ouvertes.
- Dans chaque incision, déposer un morceau de fromage de chèvre et une feuille de basilic.
- Dans un bol versez 1/2 cuil. à soupe de miel , 1 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1 cuil. à soupe de vinaigre une pincée de sel et de poivre puis mélanger.

### Conseil:

Pour épater vos convives. Placez la vinaigrette séparément sur la table.

**En Espagne.** On ne sert pas les ensalada avec leur assaisonnement, mais on invite le (la) convive que l'on veut honorer à le faire.