



Retrouvez toutes les recettes sur
www.plancha-eno.com

Crostinis figues et bleu

Dorian Nieto

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

16 tranches de baguette aux graines
4 figues
100g de fromage bleu
2 cuil. à soupe de miel
60g de noix de pécan

PRÉPARATION

1. Faites chauffer la plancha à feu assez vif.
2. Déposez les tranches de baguette sur la plancha et faites-les dorer des deux côtés.
3. Coupez les figues en deux puis badigeonnez-les avec la moitié du miel au pinceau.
4. Déposez-les sur la plancha et faites-les rapidement dorer.
5. Tartinez les tranches de pain avec le fromage. Arrosez avec quelques gouttes de miel puis parsemez les noix de pécan hachées.
6. Coupez les demi-figues en deux et déposez un quart sur chaque tranquette de pain.
7. N'hésitez pas à émiettez un peu de thym frais sur vos crostinis juste avant de les déguster.