

Pastilla de chèvre aux figues séchées



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



10 minutes



Facile

INGREDIENTS

8 feuilles de brick
180 gr de chèvre frais
4 figues séchées

45 gr de confiture de figues
5 cl d'huile d'olive

MATERIEL NECESSAIRE

1 pinceau

1 feuille de cuisson en silicone

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Couper le pédoncule des figues et les couper en morceaux
- 2- Dans une casserole mettre la confiture de figues et les morceaux de figues et cuire 3 min.
- 3- Dans les feuilles de brick découper des cercles moyens et les badigeonner d'huile d'olive.
- 4- Couper le fromage de chèvre en tranches puis les intercaler les feuilles de brick avec les tranches de chèvre et la compotée de figue.
- 5- Cuire les pastillas sur une feuille de cuisson au four à 210° 7 min.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

