


Carpaccio de Figues Fraîches & Chèvre Frais

ENTRÉE FRAÎCHE & RAFFINÉE • POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

 12 à 16 figues fraîches bien mûres


 160 g à 200 g de chèvre frais

 2 poignées de roquette fraîche

 60 g de noix concassées

 4 c. à s. d'huile d'olive d'excellence

 2 c. à s. de miel liquide ou balsamique

 Fleur de sel & poivre du moulin

Note du chef : Privilégiez des figues bien charnues et une huile d'olive fruitée pour sublimer la délicatesse du chèvre frais.

PRÉPARATION

1. La découpe

Lavez délicatement les figues fraîches. Essuyez-les soigneusement, puis coupez-les en fines rondelles régulières ou en quartiers.

2. Le dressage

Disposez les tranches en rosace sur quatre belles assiettes plates. *Astuce* : recouvrez d'un film étirable et écrasez très légèrement à l'aide du fond d'un verre pour un effet carpaccio impeccable.

3. L'assaisonnement

Émiettez délicatement le chèvre frais sur l'ensemble des figues réparties dans les assiettes. Parsemez ensuite la roquette et les noix concassées.

4. La finition

Arrosez chaque assiette d'un fin filet d'huile d'olive de qualité, puis de quelques gouttes de miel (ou de vinaigre balsamique). Terminez par une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre. Servez bien frais.