LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Crostini figues rôties, tome de brebis et éclats d’Assemblage

Crostini figues rôties : des tranches dorées, une tome de brebis fondante et des figues caramélisées se rencontrent pour un apéritif chaleureux. Le croquant du pain grillé répond à la douceur des fruits rôtis, la tome apporte une onctuosité lactée qui s’étire en bouche, et les éclats d’Assemblage Fromager Curieux ponctuent chaque bouchée d’un poivre fumé, d’une légère salinité et d’un soupçon sucré. Simple à préparer, ce plateau élégant convient à une soirée entre amis ou un apéritif automnal. En quelques gestes et en moins d’une heure, tu obtiens des petites tartines gourmandes, visuellement jolies et savoureuses, parfaites pour ouvrir un repas convivial sans complication.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**20 min**	**facile**

Ingrédients

- 1 baguette rustique (ou 12 tranches de pain de campagne)
- 8 figues fraîches, lavées et coupées en deux
- 200 g de tome de brebis, tranchée finement
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de miel liquide (facultatif)
- 50 g de noix concassées (ou noix de ton choix)
- 1 cuillère à café d'Assemblage Fromager Curieux (pour 4 personnes)
- 1 pincée de fleur de sel (si nécessaire)
- Poivre du moulin (facultatif, très léger)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage Fromager Curieux

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Place les figues coupées sur une plaque recouverte de papier cuisson, arrose d'1 c. à soupe d'huile d'olive et, si tu veux, d'un filet de miel. Rôtis 12–15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement caramélisées.

Pendant ce temps, coupe la baguette en tranches d'environ 1–1,5 cm. Badigeonne-les d'1 c. à soupe d'huile d'olive et enfourne 6–8 minutes à 200 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Si tu souhaites la tomme fondante, dispose les tranches de pain toasté sur une plaque, pose une tranche de tome sur chaque tranche et passe 2–3 minutes sous le gril pour faire fondre légèrement le fromage. Surveille de près pour éviter qu'elles brûlent.

Pour assembler: pose sur chaque tranche une moitié de figue rôtie (ou deux petites lamelles), quelques éclats de noix, puis une légère pincée d'Assemblage Fromager Curieux au dernier moment.

Ajoute une petite pincée de fleur de sel seulement si nécessaire et un tour de moulin si tu aimes un poivre supplémentaire. Sers les crostini tièdes pour que la tome garde sa texture fondante.

Si tu prépares à l'avance, conserve les figues et le pain séparés et assemble juste avant de servir pour garder le croquant.

Le conseil des Épices Curieuses

Applique l'Assemblage toujours à la sortie du four pour préserver ses arômes; choisis des figues assez mûres mais fermes; remplace les noix par des noisettes grillées si tu préfères.