

Brick, pélardon miel figues



Facile



Bon
marché



15 min.

- 1 Couper les figues en quartiers réguliers, les mettre dans un saladier, arroser généreusement de vinaigre balsamique, d'huile de noix et, ou de noisettes, saler, poivrer (cet assaisonnement servira pour vos jeunes pousses). Mettre au frais.
- 2 Faire fondre 150 gr de beurre avec 150 gr de miel. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les feuilles de brick avec ce mélange beurre miel.
- 3 Mélanger le chèvre frais et le Pélardon, malaxer et séparer en 6 portions avec lesquelles vous composerez 6 boudins (comme quand vous étiez petit en atelier «pâte à modeler» !). Placer vos boudins en haut de la feuille de brick. Rouler pour obtenir un nem : Réserver au frigo.

4 Juste avant de servir, préparer la salade. Enlever du saladier les figues et verser la roquette, les jeunes pousses dedans. Vous fatiguerez la salade au moment de dresser.

5 Faire revenir les nems dans un fond d'huile, en les tournant régulièrement pour une belle cuisson homogène. Soyez attentif, la feuille de brick brûle facilement ! Enlever quand ils sont bien dorés partout. Attendre qu'ils refroidissent, puis couper en biais pour une jolie présentation.

6 Dresser les assiettes avec, ce qu'il faut de salade assaisonnée, quelques quartiers de figues fraîches, de noix et ou pignons, un trait de coulis ou de confit de figue, les nems chèvre-miel, joliment disposés, quelques gouttes de crème de vinaigre balsamique pour finir la déco (vinaigre balsamique que l'on fait réduire à petit feu jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.)

ma liste de courses

- 6 feuilles de brick
- Roquette, jeune pousse
- 6 pélardons AOP
- 80 gr de noix
- 60 à 120 gr de chèvre frais
- Huile de noix
- 150 gr de miel de châtaignier
- Vinaigre balsamique
- 150 gr de beurre
- Confit de figues