



Croissant aux figues et au fromage de brebis



Ingrédients

- 4 croissants fraîchement sortis du four
- 16 tranches de fromage de brebis Henri Willig
- 100 millilitre Henri Willig figue rouge porto dip
- 4 morceaux de figues mûres
- 12 brins d'Affilla Cress

La préparation

Méthode :

A la minute :

Couper les figues fraîches en quartiers. Ouvrir les croissants horizontalement et les tartiner de sauce au porto rouge et aux figues. Tartiner généreusement les croissants de tranches de fromage de brebis et les recouvrir de sauce au porto rouge et aux figues. Répartir les quartiers de figues fraîches sur le dip et garnir de cresson Affilla et de la moitié du croissant.

