



CROSTINI AU GORGONZOLA ET FIGUES POCHEES AU VINAIGRE BALSAMIQUE



Pour 4 personnes:

Facilissime: 15 mn

100 g de gorgonzola piquant
50 g de mascarpone (Sigrid en met autant que de gorgonzola)
1 càs de persil haché
4 figes sèches
2 figes fraîches
10 cl de vinaigre balsamique
2 càs de sucre en poudre
1 càs de beurre
Poivre du moulin
½ baguette

Couper les tranches de baguette assez finement et les faire griller un peu. Mélanger le gorgonzola avec le mascarpone, le persil et un peu de poivre. La crème doit être homogène. Réserver.
Couper les figes en tranches fines. Faire chauffer doucement le vinaigre avec le sucre et le beurre pendant 5 mn, ajouter les figes et laisser cuire encore 2 mn. Égoutter.
Tartiner chaque crostino du mélange gorgonzola au persil, garnir avec deux morceaux de figes et quelques gouttes du sirop de cuisson.