Salade aux figues rôties

Pour deux personnes

- Une salade romaine (ou autre mais moi c'est ma favorite)
- Une dizaine de tomates cerises
- Une petite burrata
- 10 figues de taille moyenne
- Environ 100 g de gorgonzola
- 2 à 3 tranches très fines de ventrèche (de porc Noir de Bigorre pour moi)
- Une poignée de pignons

Commencer par faire griller tout doucement les pignons dans une poêle anti adhésive. Attention, ça brûle très vite.

Préchauffer le four à 180°C.

Nettoyer la salade et répartir sur deux grandes assiettes.

Laver les tomates et les découper en deux, déposer sur les feuilles de salade.

Faire une entaille en forme de croix sur chaque figue et y glisser un petit morceau de gorgonzola et une très fine lanière de ventrèche (2cmx1cm). Déposer les figues dans un plat qui va au four et enfourner pour 10 minutes.

Faire une rapide vinaigrette avec du vinaigre balsamique, de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Sortir le plat du four et laisser refroidir quelques minutes.

Déposer une demi burrata dans chaque assiette, puis répartir les figues. Parsemer de pignons griller et arroser de sauce.

Servir et déguster de suite.