



SALADE DE FIGUES A LA FETA, SAUCE AU MIEL

Pour 4 personnes en entrée ou pour 2 en plat :

6 petites figues violettes (600g figues) - 100g roquette (80g) - 1 poignée de feuilles de basilic - 200g tomates cerise ou allongées (pas pour Y.O.) - 1/2 tranche de féta (300g pecorino jeune ou autre fromage de brebis) - 2 càs de miel - 3 càs d'huile d'olive - sel - poivre -

Fouetter ensemble le miel et l'huile d'olive, saler et poivrer.

Couper en 4 les figues, couper en petits morceaux la féta.

Dans un plat creux disposer la roquette, les feuilles de basilic, les figues, les tomates cerise, la féta. Arroser avec la sauce, poivrer légèrement.

Servir aussitôt!

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr