

Verrine Figues Ricotta Poitrine fumée



Faire griller les tranches de poitrine fumée.

Les couper en 2,

Couper les figues en petits morceaux et les faire dorer dans du beurre, ajouter du sucre de canne (très peu) pour caraméliser le tout.

Déposer 2 petites cuillères de Ricotta dans les verrines, puis les figues caramélisées et faites tenir droit les morceaux de poitrine fumée ...

A déguster en apéro ou en entrée.

Variante : on peut remplacer la poitrine grillée par du magret d'oie fumé mais à mon avis il faut que ce soit grillé.