

Figues farcies à la mousse de jambon

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 figues moyennes mûres à point*
- 100g de jambon de parme*
- 2 petits suisses*
- 1 dl de crème fleurette*
- 1 c.à.s. de vinaigre de miel*
- sel et poivre*

Laver les figues, les essuyer et faire sur chacune 2 entailles en croix.

Mettre dans le robot : le jambon, les petits suisses et le vinaigre.

Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et l'incorporer au mélange de jambon. Saler et poivrer.

Poser une c.à.c. du mélange au centre de chaque figue, poivrer et mettre au frigo. Sortir une heure avant de déguster.

Accord met et vin :

Alsace gewurztraminer ou Bordeaux sec blanc ou un Pinot noir.