

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



# CROC BBQ AUX FIGUES ET FROMAGE FONDANT

ACCOMPAGNÉS DE SON TABLE MOUNTAIN ROSÉ

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

**NICOLAS**



LES NOUVEAUX FROMAGERS

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 3 min**

**Niveau : Facile**

**Budget : Pas cher**

## POUR 4 PERSONNES

- 1 fromage Olivet
- 8 tranches de pain de mie complet ou aux graines
- 6 figues
- 1 pot de confit d'oignons au piment d'Espelette
- 1 cuillère à soupe de miel
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Il n'y a pas que les grillades à faire au BBQ, la preuve en recette avec ce délicieux croque-monsieur réinventé à la figue et à l'Olivet! L'Olivet est un délicieux fromage au lait de vache poudré de foin, originaire de la région du Loiret. Dans cette recette, il est parfait car il fond à la cuisson et apporte une texture très moelleuse à ce croque-monsieur.

- Enlever la croûte de chaque tranche de pain de mie. Tartiner 4 tranches de confit d'oignons au piment d'Espelette. Sur les 4 autres tranches, arroser d'huile d'olive.
- Sur les tranches au confit, disposer de fines lamelles de figue fraîche. Ajouter 1 quart d'Olivet coupé en tranches et arroser le tout d'une pointe de miel. Refermer avec une tranche de pain de mie à l'huile d'olive. Procéder de même avec toutes les tranches.
- Faire griller les croques sur votre BBQ ou au grill 1 minute sur chaque face. Couper en triangle et déguster bien chaud avec une salade de tomates.

### Pourquoi cette alliance ?

Son nez d'amande donnera de la fraîcheur face au fromage chaud. Son côté épicé apportera de l'équilibre et du caractère à cette recette.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur [www.lesnouveauxfromagers.fr](http://www.lesnouveauxfromagers.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Imprimé sur papier PERC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

**TABLE  
MOUNTAIN**

*Afrique du Sud rosé*

Nez de fruits rouges,  
de groseille, de  
réglisse. Plein, notes  
épicées.

Et aussi :  
**Ecusson Rosé Intense  
Grand Cidre 3°  
Cidre doux**

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)