

# TARTINES APÉRITIVES

## CHUTNEY DE FIGUES

curry & masala by Øscar

## FIGUES & CHÈVRE FRAIS



Difficulté  
**Facile**



Préparation  
**10 min**



Cuisson  
**5 min**



Temps Total  
**15 min**

## INGRÉDIENTS / 4 PERS.

Fleur de sel, poivre  
Huile d'olive  
Feuilles d'estragon  
Miel

1 pain de campagne  
4 c. à soupe de notre chutney de  
figes, curry & masala  
4 figes fraîches  
1 chèvre très frais

' Une recette d'été ultra rapide pour un apéro gourmand ! '

## PRÉPARATION

1. Lavez et coupez vos figes en deux. Déposez les du côté de la peau dans une poêle où vous aurez fait chauffer de l'huile d'olive. Laissez rôtir pendant 5 minutes à feu moyen.
2. Coupez quatre belles tranches de pain de campagne, faites les griller au four.
3. Une fois bien grillées, déposez une grosse cuillère à soupe de notre chutney de figes, curry & masala, du chèvre frais sur toute la tranche, puis les figes roties, côté peau.
4. Versez un filet d'huile d'olive sur chaque tranche, et assaisonner avec de la fleur de sel, du poivre & les feuilles d'estragon fraîches.

## LE TIPS BY ØSCAR

Pour donner plus de peps à votre recette, faites mariner le chèvre frais avec de l'huile d'olive, du poivre et un peu de miel liquide.

Retrouvez nos inspirations recettes sur



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



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)