

Cannelloni de chèvre aux deux figues

Pour 4 personnes :
1 faisselle de chèvre, 8 à 10
tomates confites, 4 figues
sèches,
8 tranches de jambon
serrano très fines,
sel, poivre, basilic.
Pour servir :
salade de jeunes pousses,
huile d'olive,
vinaigre balsamique,
2 tomates fraîches
concassées,
6 figues fraîches.



Laisser égoutter la faisselle de chèvre dans une passoire fine, jusqu'à ce qu'elle soit bien compact (compter au moins 2 heures).

Couper très finement les figues sèches et les tomates séchées. Hacher le basilic.

Mélanger les tomates, séchées, les figues sèches et le basilic avec la faisselle égouttée. Saler légèrement et poivrer.

Etaler les tranches de jambon sur une planche. Déposer une quenelle de faisselle sur l'extrémité de la tranche de jambon et rouler délicatement. Réserver au frais.

Laver et essorer la salade mélangée. Préparer la vinaigrette en fouettant ensemble 2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive et 1 à 2 c. à soupe de vinaigre balsamique. Saler, poivrer et mélanger avec la salade.

Déposer dans chaque assiette : deux cannellonis de jambon, un peu de salade, quelques quartiers de figues et de tomates. Servir avec un bon pain de campagne.