

## CHÈVRE FARCI À LA FIGUE, POP CORN AU CURCUMA



1 per.



15min.



5min.



### INGRÉDIENTS

- 1 Chèvre Brasserie
- 30 gr de feuille de chou pack choi
- 10 g de maïs grain Pop corn
- 20 g de figues sèches
- 20 g de confiture de figues
- 1 pincée de curcuma
- 6 cl d'huile d'olive
- 1 cl de réduction d'oignons
- 1 gr (1 feuille) de red chard (blette)
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

Laver la feuille de chou.

Tailler à l'emporte-pièce le Chèvre Brasserie sans le casser pour retirer l'intérieur au 3/4. Garnir de confiture de figues.

Tailler les figues sèches en fins morceaux.

Réaliser les pops corn avec du maïs à la poêle très chaude, après cuisson maïs à chaud ajouter le curcuma en poudre.

Disposer sur la feuille de chou le Chèvre Brasserie farci, ajouter le pop corn, le jus réduit et la feuille de red chard.

