



Pélardon farci aux figues et au miel de Thym et aux amandes grillées

Préparation

Ingrédients

pour 1 personne :

1 pélardon

1 figue

Miel de thym

Amandes grillées

Sucre glace

Couper un pélardon en deux dans l'épaisseur.

Emincer une figue et disposer les tranches sur l'un des morceaux.

Ajouter les amandes grillées et un peu de coulis.

Recouvrir avec le deuxième morceau.

Napper avec le reste du coulis et les amandes grillées.

Saupoudrer avec un peu de sucre de glace.

Servir avec une feuille de figuier en décoration

Préparation du coulis :

Mixer la figue et le miel de thym.