

# Figues farcies au chèvre et sésame

Bonjour à toutes et tous,

La fin de l'été s'approche, en apportant dans ses paniers les délicieux fruits de fin d'été que sont les *prunes* et les *figues*. Ces fruits sont autant d'opportunité pour se régaler direct sur l'arbre comme pour préparer des plats qui sortent de l'ordinaire. A ce propos, j'ai déniché il y a peu une bonne recette que j'aimerais partager avec vous.

Malgré la reprise assez effrénée du rythme de l'école et du travail, on tente de garder quelques apéritifs en terrasse en compagnie amicale à refaire la rentrée. Qui dit apéro dit aussi petites choses à picorer pour régaler tout le monde. Exit les chips, il existe pléthores d'idées qui changent comme les cakes salés ou les tartinables de légumes.

En particulier, en septembre, on peut opter sur nos fameux fruits de fin d'été que l'on emmène dans le sucré salé. La [figue](#) est le parfait sujet que l'on peut proposer fraîche ou cuite, en *verrine*, en *crostini* ou encore *farcie de fromage*. C'est cette dernière option que j'ai tenté, inspirée par l'association figue-chèvre-sésame aperçue [ici](#). Une figue fraîche et fondante, un peu de chèvre relevé, des grains de sésame croquants, la fraîcheur d'un peu de sarriette. Vous avez tout en une bouchée préparer en 5 minutes. Mes convives-cobayes se sont régelés et on bien noté l'idée.

J'avais donc envie de partager cette recette de figues farcies chèvre et sésame avec vous, au cas où cela vous soit utile. Pour les plus aficionados de la figue rôtie, vous pouvez bien sûr remplacer la figue fraîche par sa version rôtie. Bref, j'espère que l'idée vous plaira. Bonne journée !

- FIGUES FARCIES AUX CHÈVRE -  
ET SÉSAME



# Figues farcies au chèvre et sésame



Une recette de figues farcies chèvre et sésame pour des apéritifs ou entrée de fin d'été frais, vite préparés et délicieux. Une recette facile à connaître !

Saison de la recette : Mi Août – Mi Octobre

**Pour 8 personnes en apéritif ou 4 personnes en entrée**

- 8 figues mûres
- 150 g de chèvre frais ((environ))
- 4 cuillérées à soupe de graines de sésame
- 4-6 poignée de roquette ou de mesclun
- thym ((quelques brins))
- miel (cf. 1)

1. Lavez la roquette ou le mesclun et égouttez. Répartissez dans des petites assiettes ou coupelles.
2. Faites torréfier les graines de sésame quelques minutes à la poêle et laissez refroidir. Mélangez le sésame avec des feuilles de thym.
3. Lavez les figues, coupez les 4 sans toute fois trancher le fond de manière à avoir des « fleurs ». Placez les figues dans les assiettes ou coupelles.
4. Formez des boules à l'aide du chèvre frais puis roulez-les dans les graines de sésame. Insérez les dans les fleurs.

5. Versez un trait de miel, puis réservez au frais jusqu'au service.

- (1) Le miel portera les figues dans les saveurs sucrées. Si vous préférez un mets plus salé, remplacez par un trait de vinaigre balsamique.
- *Variante* : Vous pouvez passer les figues farcies quelques minutes sous le grill. Cela donnera un plat moins dans la fraîcheur et plus fort en saveurs.
- *Variante 2* : Vous pouvez remplacer les graines de sésame par des noix concassées.
- *A l'avance* : Préparez la recette au maximum 1/2 journée à l'avance. Les figues se conservent assez mal une fois ouverte.

Apéritif, Fruits  
Française  
figues farcies chèvre



Figues farcies chèvre et sésame

