

Bruschetta aux figues et fromage frais

👤 Difficulté 🌿 Budget € €€ € 🕒 15 min.

LES INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain de campagne,
- 4 figues,
- 200 gr de fromage frais,
- 1 bouquet de basilic,
- 20 gr de miel,
- Huile d'olive,
- Sel et poivre du moulin.

LA RECETTE

1. Passez les grandes tranches de pain de campagne au grill, quelques minutes de chaque côté, puis réservez.
2. Rincez le basilic puis hachez-le finement avec les [ciseaux à lames en céramique](#) de Kyocera.
3. Dans un bol, mélangez le fromage frais et le basilic, salez et poivrez avec [le moulin à épices en bois](#) de Kyocera puis réservez.
4. Rincez les figues.
5. Coupez-les en deux avec [le grand santoku GEN](#) de Kyocera, puis coupez-les à nouveau en rondelles égales.
6. Badigeonnez-les de miel.
7. Composez chaque bruschetta avec une tranche de pain de campagne, étalez le mélange de fromage frais et de basilic et les tranches de figue au miel.
8. Parsemez de quelques feuilles de basilic et d'un filet d'huile d'olive.
9. C'est prêt !

Servez ces gourmandes bruschettas avec un mélange de jeunes pousses en vinaigrette et un vin doux, comme le Banyuls. Le côté liquoreux de ce vin enrobera le fruit et soulignera ses arômes. À consommer sans modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse: KEEPINTOUCH
Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

- ✓ **1 grand santoku GEN de Kyocera** à lame en céramique blanche de 16 cm fiable et ultra tranchant



- ✓ **1 paire de ciseaux Kyocera** à lames en céramique blanche, précis et fonctionnels.



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

