



Croissant aux figues et au fromage de brebis



Ingrédients

- 4 croissants fraîchement sortis du four
- 16 tranches de fromage de brebis Henri Willig
- 100 millilitre Henri Willig figue rouge porto dip
- 4 morceaux de figues mûres
- 12 brins d'Affilla Cress

Méthode de préparation du croissant aux figues

Faites-vous plaisir et faites plaisir à vos invités avec cette recette simple et savoureuse de croissants au fromage de brebis et aux figues. Un équilibre parfait entre la riche saveur du fromage de brebis extra vieux d'Henri Willig et la douceur des figues mûres, complété par notre trempette unique au porto rouge et aux figues. Cette combinaison crée une véritable expérience gustative, idéale pour un petit-déjeuner de luxe ou un en-cas sophistiqué. Suivez notre processus simple pour préparer quelque chose de spécial sur la table en un rien de temps. Une recette à la fois simple et impressionnante, avec des ingrédients de première qualité de Henri Willig.

La préparation

- 1: Couper les figues fraîches en quartiers
- 2: Couper les croissants horizontalement et les tartiner de sauce aux figues et au porto.
- 3: Répartir généreusement les tranches de fromage de brebis sur les croissants et les recouvrir de sauce aux figues et au porto rouge.
- 4: Répartir les quartiers de figues fraîches sur le dip
- 5: Garnir de cresson d'Affila et de la moitié du croissant.

Prêt à préparer votre propre croissant aux figues et au fromage ?

Avec ces croissants, vous créez sans effort un moment de pur plaisir. Pour d'autres recettes inspirantes et des produits de qualité, consultez notre boutique en ligne Henri Willig. Appréciez la simplicité et l'élégance à chaque bouchée !