

Sandwich chaud au brie et aux figues

2 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ spatule

Ingrédients :

- ❖ 2 pains à hot-dog
- ❖ 80 g de Brie
- ❖ 2 figues séchées
- ❖ 100 ml de jus de pomme
- ❖ 15 ml de margarine ou de beurre

Méthode :

Bouillir les figues

Déposer les figues dans une casserole. Ajouter le jus de pomme et porter à ébullition. Laisser reposer 10 minutes.

Assembler les sandwichs

Couper les figues en lanières. Couper les pains en deux à l'horizontal. Déposer le Brie en fines tranches, puis disposer les figues. Refermer le pain.

Cuire les sandwichs

Chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen. Badigeonner chaque côté d'un peu de margarine. Cuire les sandwichs 2 minutes de chaque côté.

Variante : On peut remplacer les figues par la même quantité d'abricots séchés ou de dattes.