

## Barquettes de sucrine au chèvre & fruits secs



Pour une douzaine de barquettes:

- 4 sucrones
- 1 fromage de chèvre de type Chavrou
- 1 petite barquette de Saint-Moret
- des noix
- des noisettes
- des figues séchées moelleuses
- du sel
- du poivre

Commencez par préparer le mélange aux fromages: dans un bol, mélangez la moitié du fromage de chèvre, la moitié de la barquette de Saint-Moret, une poignée de noix hachées, une poignée de noisettes hachées, une ou deux figues découpées en morceaux.

Vous pouvez bien sûr ajoutez d'autres fruits secs, des abricots secs, des raisins secs,...

Assaisonnez puis placez au frais.

Au moment de servir, détachez les feuilles de sucrine, choisissez celles qui ont la plus belle forme de barquette, ôtez la base de la feuille et garnissez-la du mélange aux fromages.

Servez immédiatement.