

Toast à la ricotta, avocats et figes caramélisés au miel



Ingrédients

250 ml (1 tasse) de ricotta
60 ml (¼ tasse) de miel
4 figes fraîches, coupées en deux
2 avocats, pelés, dénoyautés et coupés en quartiers
Zeste et jus d'une orange
Romarin effeuillé, au goût
Sel et poivre du moulin
4 tranches de pain de campagne, de noix, ou autre, grillé,
au goût

4 portions

Préparation

1. Dans une poêle, faire caraméliser les figes et les avocats avec le miel, le zeste et le jus d'orange et le romarin pendant 5 à 10 minutes.
2. Garnir les tranches de pain grillé avec la ricotta et garnir avec les figes et les avocats caramélisés.