



## Gratin Figes - Thym

### Ingrédients ( pour 2 personnes )

200 g de fromage blanc  
2 jaunes d'oeuf  
50 g de sucre  
50 g de poudre d'amande  
2 branches de thym  
8 à 10 figes  
miel

Séparer les jaunes des blancs et battre les 2 jaunes d'oeuf avec le sucre, la poudre d'amande, le thym émietté et le fromage blanc.

Laver les figes, les couper en 4 puis beurrer un plat à gratin où vous disposez les figes en les arrosant de miel.

Verser la préparation au thym sur les figes pour les recouvrir et faire cuire 15 mns à 210°C afin d'obtenir une légère coloration