

Figue épicée et pita avec la Raclette Suisse Emmi



Temps de préparation : **30 min**

Temps total : **30 min**

Portions: **2**

Fromage: **Raclette**

Ingrédients :

- 1 petite laitue
- Sel
- **250 g de fromage Raclette Suisse Emmi, tranché**
- 2-4 figues (selon la taille)
- Poivre du moulin
- 4 pitas
- Beurre ramolli
- 1 c. à c. de poudre de curry
- 1 c. à c. de graines de tournesol

Préparation :

1. Retirer les feuilles extérieures et le centre de la laitue.
2. Couper les feuilles fraîches en lanières, laver et égoutter-les. Répartir dans 2 petits plats à gratin ou 2 assiettes creuses.
3. Saler généreusement et ajouter le fromage à raclette suisse. Couper les figues en tranches, placer sur le dessus du fromage et saupoudrer de poivre.
4. Beurrer les principaux côtés des pitas et saupoudrer de poudre de cari en utilisant une passoire à thé. Saupoudrer de graines de tournesol.
5. Passer au micro-onde à puissance maximale pendant 30 à 40 secondes.
6. Retirer les pitas du micro-onde et les couper en deux. Passer les figues au micro-onde à la puissance maximale pendant 50 à 60 secondes jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir avec des pitas.