

Brochettes de figues sèches au jambon fumé **d'Ardennes** ;

Une recette facile et délicieuse

Ingrédients :

- 500 gr de figues sèches
- 2 citron (jus)
- 3 c.à.s. **d'huile d'olive**
- Une pincée de sel
- 10 tranches de jambon **d'Ardennes** (éventuellement des morceaux de viande de porc ou de dinde, pour barbecue).

Préparation :

Dans un bol nous faisons mariner les figues avec le jus de citron et **l'huile d'olive**. Nous laissons reposer ½ heure.

Nous faisons des brochettes en alternant jambon/viande et figues.

Griller comme **d'habitude**.

Nous accompagnons de riz, salades ou autre viandes grillés.