Dessert au fromage DŽIUGAS®, au miel et aux fruits secs cuits au vin



Ingrédients

100 g	de fromage DŽIUGAS
2 cuillères à soupe	de miel liquide
1 cuillérée	de graines de pavot
40 g	de noix hachées
100 g	de pruneaux
60 g	de cramberries séchées
60 g	d'abricots secs
400 ml	de vin blanc
2	bâtons de cannelle
2	badianes (anis étoilés)
8	clous de girofle
2	figues
	thym frais

Préparation

Casser le fromage en morceaux d’environ 1 cm. Mélanger dans un bol avec le miel, les graines de pavot et les noix finement hachées. Mettre les baies, les fruits secs, l’assaisonnement et le vin dans une casserole. Porter le tout à ébullition et laisser bouillir pendant 20 minutes. Préparer l’assiette en versant un peu de miel chaud. Disposer ensuite les figues coupées en quatre, le fromage avec le miel ainsi que les baies et fruits secs bouillis. Servir avec des fourchettes à dessert.