**Gazpacho au fromage de Herve au sirop de Liège**

**le fromage de Herve**
**jambon d’Ardennes**
**Trappiste**
**figues séchées**

**le sirop de Liège**
**balsamique**
**cassonade**
**amandes**
**pain aux figues**

Hachez les figues sèches et portez-les à ébullition avec de la bière, du balsamique et du sirop de Liège. Mélangez et tamisez. Rangez-les dans un endroit frais.

Placez le jambon entre 2 couches de papier absorbant sous le poids et faites-le cuire au micro-ondes pendant 1 minute.

Coupez le fromage de Herve en carrés, saupoudrez de sucre et caramélisez avec le brûleur à brioches.

**Dans l'assiette à aperitive** : placez un morceau de fromage dans le gaspacho et terminez par du jambon croustillant et un triangle de pain aux amandes et aux figues. Si vous ne le trouvez pas dans le magasin, vous pouvez le remplacer par un toast.