



**The
Global
Gourmet®**
Main
Page



[Father's
Day
Gift
and
Menu
Guide](#)



Search
this
site:

[Advanced
Search
Recent
Searches](#)

Departments

[Kate's
Global](#)

Cookbook Profile

Fig and Goat Cheese Bruschetta

Serves 6

Serve this simple dish for a light lunch or as a sensational starter. It looks gorgeous, and the combination of melted goat cheese and warm figs with just a hint of mango chutney is irresistible.



6 ripe purple figs
12 ounces full-fat goat cheese
1 small ciabatta or similar loaf,
about 10 inches long
1/4 cup mango chutney
Salt and pepper
Salad leaves, to garnish

Slice the figs thinly lengthwise. Cut off and discard the rind from the goat cheese, then slice it.

Preheat the grill. Cut the loaf of bread in half lengthwise and spread both halves with mango chutney. Arrange alternate slices of fig and goat cheese down the length of both pieces of bread, making two parallel rows on each, and starting the second row with goat cheese. Season with salt and plenty of black pepper.

Grill for about 3-4 minutes, until the cheese has melted a little and begun to brown around the edges. Slice each piece of topped ciabatta widthwise in three, and place a piece on each serving plate. Garnish with salad leaves and serve immediately.

[Buy the Book!](#)

Become a Chef:
[Best Culinary Schools](#)

[Mom's Recipes](#)
[Healthy Dieting](#)
[Chocolate Gifts](#)

[Kitchen](#)
[Kate's](#)
[Books](#)
[Cookbook](#)
[Profiles](#)
[Global](#)
[Destinations](#)
[Holiday](#)
&
[Party](#)
[Recipes](#)
[I](#)
[Love](#)
[Desserts](#)
[On](#)
[Wine](#)
[Shopping](#)

 [New Green Basics](#)
 [Cooking with Kids](#)

[Archives](#)
[Conversions, Charts](#)
&
[Substitutions](#)
[Forums/Message Boards](#)
[Search](#)

[About the Global Gourmet®](#)

[Contact Info](#)

[Advertising](#)

[Feedback](#)

[Privacy Statement](#)

[Cookbook Awards](#)

[IACP Cookbook Award Winners](#)

A16:

The Farmers' Market Guide to Fruit: Selecting, Preparing & Cooking

By Jenni Fleetwood
Sourcebooks, Inc., April 2001
Hardback, \$24.95
144 pages; color photographs through out
ISBN: 1-57071-632-3
Recipe reprinted by permission.

The Farmers' Market Guide to Fruit: Selecting, Preparing & Cooking

[. About the Book](#)

Recipes

- [. Goujons of Salmon with Plum and Coriander Sauce](#)
- [. Shrimp and Peach Brochettes](#)
- [. Fig and Goat Cheese Bruschetta](#)

[. Cookbook Profile Archive](#)

This page created June 2001

[Top](#)



[Kitchenware & Gift Ideas](#)

[Kitchen & Home Markdowns](#)

[Bestselling Cookbooks](#)
[Cooking Light Store](#)
[Buy 3 Products, Get 4th Free](#)
[Kitchen Bonus Deals](#)
[Cookware Rebates](#)
[Bestselling Small Appliances](#)



Global Gourmet® Shopping

Gourmet Food, Cookbooks, Kitchen Gadgets & Gifts

[Food](#)
[+](#)
[Wine](#)
[The](#)
[Art](#)
[and](#)
[Soul](#)
[of](#)
[Baking](#)
[Jewish](#)
[Home](#)
[Cooking](#)
[Chanterelle](#)
[Fast](#)
[Easy](#)
[Fresh](#)
[The](#)
[Science](#)
[of](#)
[Good](#)
[Food](#)
[The](#)
[Food](#)
[You](#)
[Crave](#)
[Beyond](#)
[the](#)
[Great](#)
[Wall](#)
[Full](#)
[Winners](#)
[List](#)
[All](#)
[Cookbook](#)
[Nominees](#)

JBF
Cookbook
Award
Winners

[Alinea](#)
[BakeWise](#)
[WineWise](#)
[Complete](#)
[Guide](#)
[How](#)
[to](#)
[Cook](#)
[Everything](#)
[Big](#)
[Fat](#)
[Duck](#)
[Cookbook](#)
[The](#)
[Flavor](#)
[Bible](#)
[All](#)
[Beard](#)
[Winners](#)
[All](#)
[Beard](#)
[Nominees](#)

Recent
Cookbooks

[Ten](#)
[Osteria](#)
[Italia](#)
[Sauces](#)

[Italian](#)
[Grill](#)
[Grill](#)
[Every](#)
[Day](#)
[The](#)
[Spice](#)
[Bible](#)
[Best](#)
[of](#)
[the](#)
[Best](#)

Classic Cookbooks

[Betty](#)
[Crocker](#)
[Why](#)
[It](#)
[Works](#)
[The](#)
[Bon](#)
[Appétit](#)
[Cookbook](#)
[Joy](#)
[of](#)
[Cooking](#)
[Fifth](#)
[Taste...](#)
[Umami](#)
[The](#)
[Professional](#)
[Chef](#)
[New](#)
[American](#)
[Cooking](#)
[Vegetable](#)
[Love](#)
[Vegetarian](#)
[Cookbooks](#)

Copyright
©
1994-
2008,
Forkmedia
LLC



The Global Gourmet® – www.globalgourmet.com