

**A LA CUISINE**

**BRUT**

**Fromage de chèvre aux pommes**

*1 pomme*

*80 g de buchette de chèvre frais*

*5 cl d'huile de noisette*

*30 g de noisettes concassées*

---

- Préchauffer le four sur grill
- Couper les deux extrémités de la pomme
- La trancher en 4 rondelles
- Retirer le centre de chaque rondelle (pépins)
- Poser les 4 rondelles sur une plaque de cuisson
- Badigeonner d'huile de noisette (plaque et pomme)
- Faire cuire 5 minutes
- Couper la buchette de chèvre en 4 morceaux
- Poser un morceau de fromage sur chaque rondelle
- Saupoudrez de noisettes
- Faire cuire 2 minutes
- Saler, poivrer
- Servir sur un lit de salade

*Extrait de Champagne Expérience Gastronomiques de Franck WOLFRET (Facebook)  
Recette de Marine DARGENT-WOLFERT*