

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

https://www.facebook.com/profile.php?id=272761793408746&ref=br_rs

