

# Pommes au four et chèvre chaud



**Pour 4 personnes**

 **Moins de 10 minutes**

 **10 à 20 minutes**

**Facile**

## INGRÉDIENTS

**4 pommes**

**2 crottins de chèvre**

**4 branches de thym**

**8 cuillères à café d'huile d'olive**

**Sel**

**Poivre**

**1** - Laver les pommes. Oter le pédoncule. Les couper en 2 dans la largeur du fruit (à l'horizontal).

**2** - Creuser légèrement chaque morceau de pomme afin de pouvoir y loger par la suite une tranche de fromage de chèvre.

**3** - Poser les pommes dans un plat allant au four (type plat à gratin). Verser un petit trait d'huile d'olive sur chaque demi-pomme. Parfumer de quelques brins de thym. Saler et poivrer. Enfourner pour 15 min à 200°C.

**4** - Couper les crottins de chèvre en 4 tranches dans l'épaisseur. Attention : préférer pour ce faire un couteau bien tranchant.

**5** - Poser une tranche de fromage sur chaque demi-pomme. Enfourner une seconde fois pour 5 à 8 min sous le gril du four.

**6** - Servir chaud avec une salade verte bien croquante assaisonnée au vinaigre de cidre et à l'huile de noisette (ou de noix).

## Astuces

Le fromage de chèvre s'accorde parfaitement avec le miel. Au moment d'enfourner les pommes, verser une cuillerée à café de miel sur chaque demi-pomme. Elles caraméliseront pendant la cuisson. Parfait pour une entrée sucrée-salée.