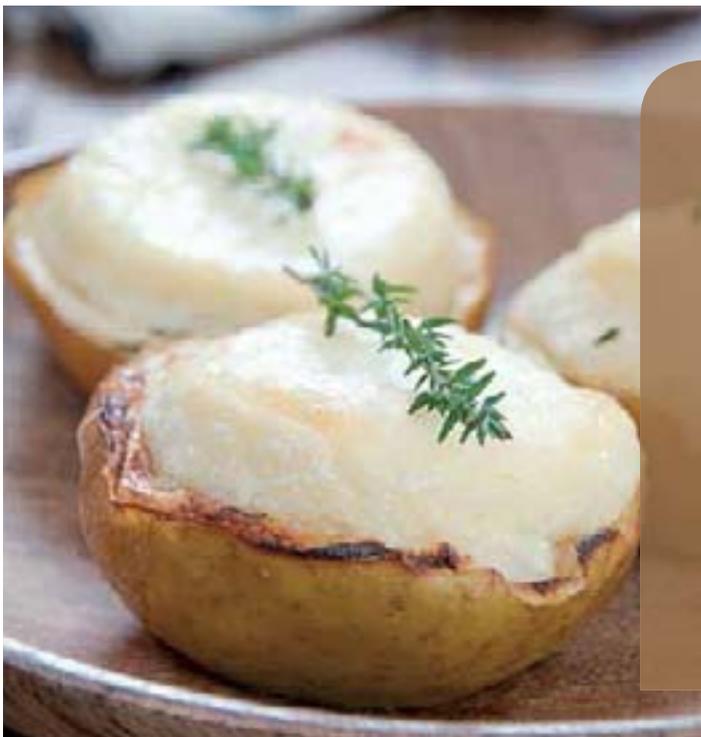


Pommes au four et chèvre chaud



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.