

CROTINS DE CHAVIGNOL SUR CANAPES DE POMMES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) JONAGOLD 1
- RAISIN(S) BLANC(S) 16
- ASSORTIMENT DE SALADES
- CROTTIN(S) DE CHEVRE 2 Chavignol

Recette:

- Ecroûtez les crottins de chavignol, coupez-les en deux dans le sens de l'épaisseur; Coupez 4 rondelles de pommes de 1 cm d'épaisseur. Enlevez des pépins du centre, posez dessus des demi-fromages. Beurrez un plat à four, disposez les canapés dessus et faites dorer quelques minutes sous le grill du four.
- Pendant ce temps, disposez la salade sur les assiettes, lavez le raisin et coupez les grains en deux.
- Déposez les canapés chauds sur la salade, garnissez le pourtour avec les raisins et servez aussitôt.

Variante:

Les crottins sont remplacés par des chèvres coupés également en deux et enveloppés d'une fine tranche de lard "petit déjeuner" et servis sur un lit de salades variées.

Boisson:

LOUPIAC