

# CHÈVRE FRAIS, POMME VERTE ET MAGRET FUMÉ

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 15 minutes

## **Ingrédients:**

- CROTTIN(S) DE CHEVRE	2
- CREME FRAICHE	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- POMME GRANNY (VERTE)	1
- MAGRET DE CANARD FUMÉ	8 tranches
- SEL	
- POIVRE	

## **Recette:**

- Epluchez et épépinez la pomme. Coupez-la en petits dés de 1 cm de côté. Placez-les dans une assiette creuse, fermez avec un plastique alimentaire et mettez au micro-onde (750 W) pendant 2 minutes 15 secondes. Laissez refroidir au réfrigérateur.
- Faites chauffer la crème dans un caquelon.
- Emiettez les crottins de chèvre dans un saladier. Versez dessus la crème chaude, petit à petit, en écrasant à la fourchette. Ajoutez l'huile d'olive, salez et poivrez.
- Garnissez le fond des verrines avec le fromage de chèvre à la crème. Ajoutez alors une couche de pommes cuites. Terminez par deux tranches de magret de canard fumé.

## **Remarque:**

Pour 4 verrines

