

Chèvre Chaud cendré

Idée recette

Aux pommes poêlées au miel

Ingrédients

3 pommes

1 chèvre long cendré le Bocain

2 cuill à soupe de miel

5 cuill à soupe de pistaches

6 cerneaux de noix

Beurre doux

Ciboulette

Poivre, sel



- Peler les pommes, retirer le cœur et les pépins. Les couper en lamelles.
- Hacher les pistaches et les noix.
- Dans une poêle, faire fondre 40 grs de beurre et faire dorer les lamelles de pommes des deux côtés.
- Poivrer les pommes et arroser d'un filet de miel.
- Répartir les lamelles de pommes dans une assiette allant au four.
- Placer 2 à 3 tranches de chèvre cendré sur le dessus, saupoudrer de noix et pistaches.
- Passer sous le grill environ 2 minutes. Décorer de ciboulette.