

VERRINE DE POMMES, CHÈVRE ET LARDONS À L'ORIGAN SAUVAGE



Ingrédients pour 4 verrines

Ingrédient	Quantité
Pomme	2 fruits
Lardons	40 grammes
fromage de chèvre affiné	20 grammes
de sucre	1 cuillère
Origan sauvage	10 grammes

Préparation

1. Vous épluchez les pommes et vous prenez la 1/2 des pommes pour faire de la compote et l'autre moitié pour la bûnoise. Pour la compote, vous laissez réduire avec le sucre jusqu'à obtention d'une compotée. Vous pouvez ajouter une pincée d'origan sauvage et faire infuser des branches d'origan. Pour la bûnoise de pommes, vous faites revenir dans du beurre et du sucre très légèrement avec un peu d'origan:). Vous réservez dès que vous voyez les pommes devenir un peu translucide. Vous prenez vos lardons non salés et vous les cuisez avec du sel, poivre. Vous ajoutez au dernier moment les morceaux de fromage de chèvre affiné et vous mélangez le tout. Pour la mise en place, vous mettez 2 cuillères à café de compote de pomme, 1,5 cuillère à café de lardons et fromage, 2 cuillère à café de bûnoise de pommes. Vous terminez en mettant les feuilles d'origan frais haché pour la garniture. Bon appétit

-
2. nc
-