



# Pommes poêlées au miel et crottin de chèvre



## Ingrédients pour 3 à 4 personnes :

- 3 pommes,
- Noisettes de beurre,
- 250gr de fromage de chèvre frais,
- 1 cuillère à soupe de miel liquide,
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique,
- Sel & poivre.

## Préparation :

Préchauffer le four à 180°C en mode grill,

Peler et découper les pommes en quartiers,

Faire fondre le beurre dans une poêle puis faire dorer les quartiers,

Poivrer et arroser de miel,

Répartir les pommes dans 4 petits plats allant au four,

Placer des tranches de chèvre sur le dessus,

Passer 5 à 10 minutes sous le grill du four,

Verser un petit filet de vinaigre et servir bien chaud,

à déguster en entrée... Bon appétit !

## Accueil Paysan Occitanie

10, rue du Général Lapasset - 11 300 Limoux

Tél. 04 30 07 39 15 - E-mail : [occitanie.pm@accueil-paysan.com](mailto:occitanie.pm@accueil-paysan.com)

[www.accueil-paysan-occitanie.com](http://www.accueil-paysan-occitanie.com)

[@Accueil.Paysan.Occitanie](https://www.instagram.com/accueil.paysan.occitanie)

