

Chèvre frais, pomme verte et magret fumé

PRÉPARATION + CUISSON : 15 MINUTES • RÉFRIGÉRATION : 10 MINUTES

POUR 4 À 6 VERRINES

LES POMMES Éplucher, épépiner les pommes et les couper en petits quartiers. Les disposer sur une assiette, recouvrir de papier film et cuire au naturel dans un four micro-ondes pendant 1 à 2 minutes. Laisser refroidir.

LA CRÈME DE CHÈVRE Mettre la crème liquide à tiédir à feu doux, saler et poivrer. Émietter les crottins dans un petit saladier. Verser dessus la crème, petit à petit, en écrasant à la fourchette, puis ajouter l'huile d'olive et tourner afin d'obtenir un mélange homogène.

MONTER LES VERRINES Garnir vos verrines avec une petite cuillère de crème de chèvre, puis une couche de pommes et enfin les tranches de magret fumé. Alternier les couches selon votre fantaisie et la taille de vos verres.

2 crottins de chèvre frais
4 c. à soupe de crème liquide
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 pommes vertes (type granny smith)
8 à 12 fines tranches de magret de canard fumé
2 pincées de sel
1 pincée de poivre