



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Croque pomme - chèvre au cumin .



Ingrédients :

- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c.à.c de fromage de chèvre style Chavrou
- 2 tranches de pain de mie
- 3 pommes reinettes
- Beurre
- Cumin

- Peler et découper les pommes, les cuire dans une casserole avec 1/2 verre d'eau et le sucre vanillé
- Laisser cuire à feu doux environ 20 minutes en remuant de temps en temps, surveiller la cuisson
- A la convenance écraser au presse purée les pommes
- Incorporer le chèvre et le cumin à la préparation aux pommes
- Sur une tranche de pain de mie disposer le mélange pommes / chèvre
- Refermer avec l'autre tranche badigeonnée légèrement de beurre et de cumin
- Enfourner à four chaud pendant 20-25 minutes à 180°C

Astuce : la compote peut se préparer quelques jours auparavant

