



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

. Pomme au chèvre chaud .



Ingrédients :

- 1 pomme de cuisson
- 150 g de Selles sur Cher
- Cumin

- Couper la pomme pelée en rondelle de façon à avoir le cœur au centre de la rondelle
- A l'aide d'un emporte pièce tailler les rondelles afin qu'elles aient toutes le même format
- Retirer le trognon de pomme pour chaque rondelle
- Couper le fromage de chèvre en rondelle également
- A l'aide d'un emporte pièce tailler les rondelles au même format que les pommes
- Alternier les couches en saupoudrant entre chacune de cumin
- Enfourner à four préchauffé 20 minutes à 150°C th. 5

