

CHEVRE CHAUD SUR GOLDEN ET THYM FRAIS

- 4 personnes
- Cuisson : 10 min
- Temps de préparation : 10 min

Ingrédients :

2 pommes Golden

2 crottins de Chavignol ou une bûche de chèvre

4 brins de thym frais

Essuyez et coupez les pommes en deux par le centre en partant de la queue.

Retirez le trognon à l'aide d'un couteau pointu.

Coupez les crottins de Chavignol en deux ou la bûche de chèvre en 2 tranches épaisses, saupoudrez de thym et placez sur la plaque du four.

Passez au grill pendant 10 minutes en surveillant la coloration.

Servez avec une salade verte.

