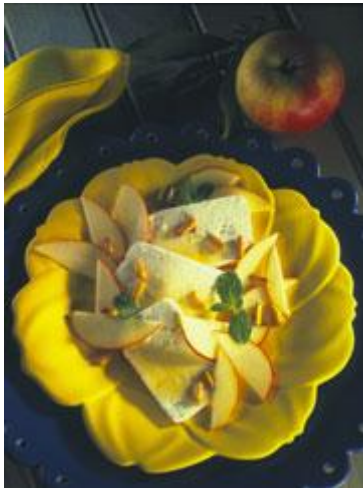


CHÈVRE FRAIS AUX POMMES ET AU MIEL

- 4 personnes
- Cuisson : 4 mn
- Temps de préparation : 15 mn



Ingrédients :
2 chèvres frais
4 pommes Gala
100 g de pignons de pin
10 cuillères à soupe de miel liquide
1 jus de citron
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide

Lavez les pommes soigneusement. Coupez-les en quatre, sans les peler et retirez les pépins. Coupez chaque quartier en très fines lamelles. Placez-les dans un saladier et trempez-les dans le jus de citron afin qu'elles ne noircissent pas.

Coupez chaque chèvre en fines tranches.

Dans une poêle, faites dorer les pignons de pin avec une cuillère à soupe d'huile.

Placez dans chaque assiette 3 tranches de chèvre et les lamelles de pomme.

Faites chauffer doucement le miel dans une petite casserole ou au four à micro ondes. Quand il est chaud, versez-le sur les tranches de chèvre et de pomme, puis parsemez de pignons dorés.

Servir aussitôt.