

# Salade frisée aux pommes rôties au fromage de chèvre

Pour 4 Personne(s)

- ❖ 3 pommes
- ❖ 1 fromage de chèvre de Sainte-Maure demi-sec
- ❖ 1 salade frisée
- ❖ calvados
- ❖ beurre
- ❖ vinaigrette au cidre 5 c. à soupe de vinaigre de cidre 12 c. à soupe d'huile
- ❖ 1 c. à café de moutarde à l'ancienne sel, poivre



Préchauffez le gril du four.

Coupez le fromage de chèvre en 16 tranches. Epluchez les pommes, évidez les pépins. Coupez les pommes en 8 rondelles de 1 cm d'épaisseur.

Faites revenir les tranches de pomme, sur les deux faces, avec du beurre chaud durant quelques minutes, puis flambez-les au calvados.

Placez-les dans un plat de service allant au four. Disposez sur chaque tranche de pomme 2 tranches de fromage de chèvre et passez-les au gril.

La préparation doit légèrement fondre et prendre une couleur dorée.

Préparez la salade frisée : Disposez les feuilles sur 4 assiettes de service, assaisonnez avec la vinaigrette puis déposez 2 tranches de pomme chaudes au milieu de la salade. Servez aussitôt.

.....

## Salade frisée à la crème de camembert

Préparation : 10 min

Cuisson : 2 min

ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 demi camembert
- 1 salade frisée préparée
- 2 pommes granny smith
- 1 filet de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre



Préparation :

Enlevez les croûtes du camembert. Coupez-le en gros cubes que vous faites fondre 2 min au micro ondes. Ajoutez le vinaigre de cidre et mixez jusqu'à l'obtention d'une crème. Salez et poivrez. Coupez les pommes non épluchées en fines lamelles puis passez-les au jus de citron pour éviter qu'elles noircissent. Disposez des petits tas de salades dans les assiettes puis mettez dessus les lamelles de pommes. Vous n'avez plus qu'à verser de la crème dessus et servir.