

CASSOLETTE DE CHEVRE, JAMBON CRU ET POMME



Pour 2 personnes :

- 2 grosses pommes golden
- 3 tranches de jambon de Bayonne
- 4 rondelles de fromage de chèvre (en bûche)
- 10 cl de crème liquide
- Ciboulette
- sel, poivre

Préchauffez votre four à 210°C.

Pelez, épépinez et coupez les pommes en tranches très fines. Coupez le jambon en petits morceaux.

Dans un saladier, mélangez les pommes, la crème et la ciboulette. Assaisonnez. Incorporez ensuite le jambon et remuez bien.

Versez cette préparation dans deux petits plats à gratin. Répartissez le fromage de chèvre et faites cuire 20 minutes. Servir bien chaud.

Recette du blog A TABLE
www.latabledecarine.canalblog.com