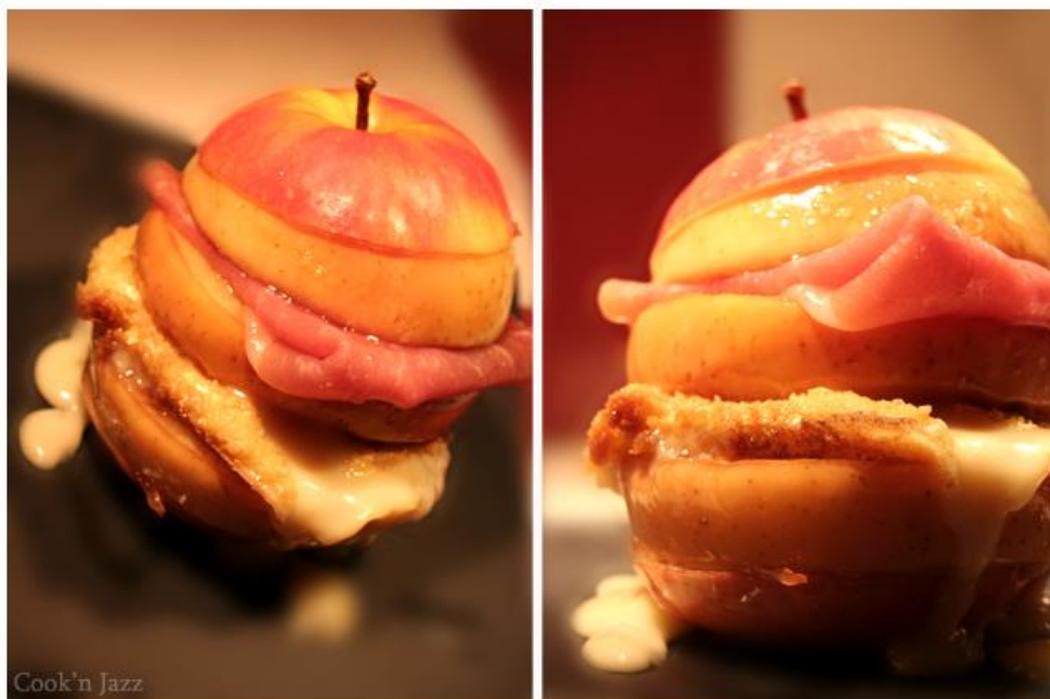


Apple Cheese



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 pommes Pink Gala
- 4 tranches de jambon cru (si possible d'Aoste pour faire plaisir au Gars !)
- 1 camembert
- 30 g de cassonade
- 30 g de beurre
- 1 oeuf
- de la chapelure

Réalisation :

- Coupez la pomme en 5
- Garder le chapeau et le socle et faites revenir les tranches dans le beurre et la cassonade en laissant caraméliser légèrement
- Battez l'oeuf en omelette et le mettez dans une petite assiette creuse
- Disposez la chapelure dans une autre assiette
- Avec un emporte-pièce, découpez le camembert au même calibre que la pomme et coupez en 4 tranches
- Passez dans l'oeuf, puis dans la chapelure
- Faites cuire dans un poêle avec du beurre
- Pour finir, disposez le socle de la pomme, une tranche de pomme, le camembert, une tranche de pomme, le jambon, puis enfin la dernière tranche de pomme et le chapeau !
- Servez avec une salade verte