

POMMES FARCIES AU CHEVRE & AUX NOISETTES

pour 2 personnes



2 grosses pommes à cuire
100gr de fromage de chèvre (ou tout autre fromage ayant du goût)
50gr de lardons fumés (1/2 barquette)
50gr de noisettes
1c.s. De raisins secs

Préchauffer le four à 180° - chaleur tournante.

Lavez les pommes, ôtez-leur un chapeau et creusez les.

Faites revenir les lardons dans une poêle puis disposez les sur du papier absorbant pour retirer le surplus de graisse.

Concassez grossièrement les noisettes (pour ma part, je prends un petit sac de congélation, je mets les noisettes entières à l'intérieur, et je les écrase à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. C'est super rapide et on ne met pas de miettes de partout).

Enfin, découpez le fromage en petits morceaux.



Dans un saladier, rassemblez tout les ingrédients puis farcir les pommes.

Disposez les pommes dans un plat à gratin, versez 1cm d'eau dans le fond du plat puis faites cuire environ 30mn. Gardez les au chaud jusqu'au moment de servir.

Accompagnez les pommes d'une salade de mâche avec une vinaigrette au vinaigre de noix (1c.c. de moutarde à l'ancienne, 2c.c. de vinaigre de noix, 4c.c. d'huile neutre).