

## Pomme fondante au St Marcellin

Recette Thermomix, au Varoma, mais tout cuiseur-vapeur fait l'affaire

Pour 2 assiettes :

1 pomme

2 fromage crémeux **St Marcellin** (la recette dit **chèvre**, mais je n'avais pas)

Jus de citron

20 cerneaux de noix ( j'en ai profité pour en mixer 500 gr et les conserver dans un bocal, au sec)

Miel liquide

2 branches de thym

200 gr d'eau (pour la cuisson vapeur)

Salade en mélange

Vinaigrette à l'huile de noisettes

C'est parti !

Hachez les noix au Thermomix 5 sec/ vit 7

Réservez

Coupez des feuilles de papier sulfurisé (30cm)

Lavez la pomme, essuyez-la, ne l'épluchez pas

Retirez le cœur, citronnez chaque moitié

Placez les 2 moitiés sur le papier sulfurisé côté peau.

Fermez la papillote et posez dans le Varoma

Versez l'eau dans le bol, posez le Varoma et programmez 10mn /Varoma/ vit 2.

Au bout de ce temps, déposez 1 fromage sur chaque 1/2 pomme, salez, poivrez, déposez 1 branche de thym et terminez la cuisson vapeur.(pdt 5/7 mn)

*(je n'ai pas suivi la recette, car il fallait mettre tout en même temps dans le Varoma, au 1er essai je me suis retrouvée avec un fromage totalement fondu dans la papillote)*

Allumez le four à 210° (Th7)

La cuisson Varoma terminée, déposez délicatement les pommes sur une plaque, terminez la cuisson du fromage au four pendant 5/10 mn.

Sortez du four, arrosez le fromage avec un filet de miel, parsemez de noix hachées (j'ai oublié)

Déposez sur la salade.

**Servez l'assiette : salade, fromage, dessert....café et l'addition !**