

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 !