

Crottin de chavignol sur canapés de pommes

Pour 4 Personnes

*2 crottins de chavignol, 2 pommes golden, salade mesclux, vinaigrette,
50g de raisins secs*

Préchauffer le four à 200 °c, éplucher et couper chaque pomme en 4 rondelles d'1 cm, ôter les pépins au centre, couper les crottins en 2 dans le sens de l'épaisseur, dans un plat allant au four, déposer chaque moitié de crottin entre 2 rondelles de pomme, faire dorer les canapés 10 à 15 mn au four, déposer les canapés chauds sur la salade agrémentée des raisins.

