

Verrine de chèvre frais,

*pomme verte
et magret fumé*



4 personnes

200 g de chèvre frais
2 pommes vertes (type granny-smith)
16 tranches de magret de canard fumé
10 cl de crème liquide
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
20 g de beurre , Sel , Poivre

Épluche les pommes et coupe-les en petits cubes, en éliminant le cœur et les pépins. Dans une sauteuse, fais fondre le beurre à feu vif et fais-y revenir les dés de pomme quelques minutes en les remuant, pour qu'ils dorent. Réserve. Dans une jatte, émiette le chèvre. Dans une petite casserole sur feu doux, verse la crème liquide, sale et poivre. Éteins le feu avant ébullition. Verse la crème chaude, petit à petit, sur le chèvre émiettée en l'écrasant à la fourchette jusqu'à obtenir une consistance de crème. Verse l'huile et travaille le mélange pour qu'il soit homogène. Monte les verrines en alternant crème de chèvre, pommes et magret. Réserve au frais. Sort les verrines du réfrigérateur 10 min avant de servir