



Verrines salées-sucrées

 4 pers.  20 mn  10 mn

■ 200 g de chèvre frais (Petit Billy ou Chavroux)
■ 2 pommes vertes ■ 16 fines tranches de magret fumé ■ 10 cl de crème liquide ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ 20 g de beurre ■ sel et poivre.

Pelez, épépinez et coupez les pommes en petits dés. Faites-les dorer 10 mn environ dans une poêle avec le beurre, en remuant. Laissez refroidir. Faites chauffer la crème liquide sans la faire bouillir.

Émiettez le chèvre frais, versez dessus la crème chaude tout en mélangeant. Salez, poivrez. Incorporez l'huile et travaillez en une crème homogène. Laissez refroidir. Coupez les tranches de magret en deux. Montez les verrines en alternant de la crème au chèvre, des pommes et du magret.