



Pommes rôties au chèvre au lard fumé Soignon

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 Chèvres au lard fumé Soignon
- 4 petites pommes
- 4 tranches de pain d'épices
- 4 branches de thym
- 12 pignons de pin
- 2 grappes de groseille
- 1 c. à soupe de miel
- 1 pincée de piment d'Espelette

1. Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Lavez les pommes, coupez leur chapeau et évidez-les délicatement.
2. Disposez-les dans un plat puis ajoutez, le miel, les pignons de pin, les branches de thym, les groseilles et la pincée de piment d'Espelette. Enfouissez pendant 10 minutes environ.

3. Après 10 minutes de cuisson, posez un chèvre au lard fumé sur chaque pomme et enfournez pour 5 minutes supplémentaires. Pendant ce temps, toastez les tranches de pain d'épices.
4. A la sortie du four, servez les pommes rôties chaudes accompagnées d'un mesclun de jeunes pousses de salade et assaisonnez d'une vinaigrette balsamique.

© [Soignon](#)