



Collations

Toasts de pommes avec fromage de chèvre, figues et balsamique

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 pommes (bij voorkeur stevige en zoete appels, zoals Gala)
jus de citron (sap van 1/2 citroen)
150 grammes bâches de fromage de chèvre
3 figues
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
2 cuillères à soupe de miel
branche de thym (enkele takjes)
sel
poivre noir

Méthode de préparation

Lavez soigneusement les pommes et retirez le trognon avec un vide-pomme. Coupez les petites pommes en tranches rondes de 1 cm d'épaisseur. Frottez les tranches avec du jus de citron pour éviter qu'elles ne brunissent. Disposez-les sur un plat de service.

Coupez le fromage de chèvre en fines rondelles. Coupez les figues en quartiers.

Disposez sur chaque tranche de pomme une rondelle de fromage de chèvre et un quartier de figue fraîche.

Mélangez le vinaigre balsamique et le miel dans un petit plat. Aspergez ce mélange sur les toasts de pommes.

Assaisonnez les toasts avec une pincée de sel et du poivre noir moulu. Terminez par quelques branchettes de thym et servez sur un beau plat ou une planche en bois.

