

## Verrine de chèvre frais, jambon cru et pomme verte



Préparation : 25 mn

Réfrigération : 1h

Les ingrédients pour 4 personnes :

250 g de fromage de chèvre frais ( Petit Billy ou Chavrou pour ma part )

2 grandes et fines tranches de jambon cru ( Bayonne ou Parme )

3 c à s de crème fraîche épaisse

2 c à s de pignons de pin

1 pomme verte

1/2 citron

Quelques brins de ciboulette

Quelques feuilles de roquette

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Faire dorer à sec les pignons de pin dans une poêle antiadhésive. Ciseler la ciboulette. Dans un saladier mélanger le fromage de chèvre frais avec la crème fraîche, 1 c à s d'huile d'olive, les pignons de pin, la ciboulette, sel et poivre.

Laver la pomme verte et la couper en petits dés sans la peler. Arroser de quelques gouttes de jus de citron pour éviter que les dés ne noircissent. Couper les tranches de jambon cru en lanières de 2 cm de large. Laver et essorer la roquette.

Garnir une poche à douille cannelée avec la mousse de chèvre frais. Répartir cette mousse dans les verrines jusqu'à mi-hauteur et déposer dessus une petite couche de dés de pomme. Terminer avec les lanières de jambon cru en chiffonnade et quelques feuilles de roquette ainsi qu'un trait d'huile d'olive.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>