

MINI COCOTTES DE CROTTIN AUX POMMES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

3 crottins de chèvre

3 grosses pommes de terre

45cl de cidre brut

3 échalotes

2 feuilles de laurier

3 pommes fruit

Vinaigre de cidre

Ail

Eplucher les pommes de terre et les couper en tranches de 1cm d'épaisseur dans le sens de la longueur.

Eplucher l'ail et les échalotes. Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile, du thym, du laurier, du sel et du poivre. Répartir au fond des 6 mini cocottes.

Puis disposer les palets de pommes de terre sur la compotée. Ajouter une noisette de beurre et mouiller avec du cidre.

Couvrir et cuire au four préchauffé à 170° pendant 10/15 mn jusqu'à cuisson des pommes de terre.

Laver les pommes et les trancher en fines lamelles crues. Couper les crottins en 2 dans le sens de l'épaisseur.

Disposer 1/2 crottin dans chaque cocotte. La chaleur de la pomme de terre fera légèrement fondre le fromage sans altérer sa texture et son parfum.

Dresser les lamelles de pommes crues autour.

Arroser avec le vinaigre de cidre, l'huile d'olive, le poivre.

Pour un fondu plus marqué des crottins, passer les mini cocottes 1 à 2 mn sous le grill juste avant de servir.

Servir aussitôt.