

# Crottin de Chavignol sur canapés de pommes



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

FROMAGE : [Crottins de Chavignol](#) fermiers affinés (2)

2 pommes Golden

Salade mesclun

Assaisonnement pour salade

50 g de raisins secs

## Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Eplucher et couper chaque pomme en 4 rondelles d'1 cm d'épaisseur.

Ôter les pépins au centre.

Couper les Crottins de Chavignol en 2 dans le sens de l'épaisseur.

Dans un plat à four, déposer chaque 1/2 Crottin de Chavignol entre 2 rondelles de pomme.

Faire dorer les canapés 10/15 minutes au four. Déposer les canapés chauds sur la salade agrémentée des raisins.