

Pelardon et magret fumé grillé sur pomme



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[FROMAGE PELARDON AOC](#) : 4 bien affinés

4 pommes golden

4 tranches de magret de canard fumé

Préparation

Préchauffer le four à 180°. Coupez les pommes golden en deux et mettez-les au four 10 minutes. Passez les Pélardons à la poêle 1 minute de chaque côté. Passez les tranches de magret fumé à la poêle 1 minute de chaque côté. Dressez sur les assiettes en étage, les pommes, les Pélardons et les tranches de magret fumé.

Servez immédiatement.

Une recette de Marc Labourel.