

Crème de Neufchâtel aux pommes fondantes

Petites verrines

Ingrédients :

- 150g de Neufchâtel bien fait
- 10cl de crème
- 2 pincées de curry madras
- 2 petites pommes reinette
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 30g de beurre
- Sel /poivre

1. Faites chauffer la crème dans une casserole avec le Neufchâtel coupé en morceaux, mélangez bien.
2. A ébullition, prolongez la cuisson 30 secondes environ, puis mixez la préparation (avec un mixeur plongeant)
3. Ajoutez le curry, assaisonnez, mélangez puis versez la préparation dans des verrines, laissez refroidir 1h au réfrigérateur.
4. Par ailleurs, lavez les pommes et coupez-les en gros bâtonnets. Faites-les saisir 2 minutes dans une poêle avec du beurre en les remuant. Ajoutez la cassonade, puis laissez tiédir.
5. Plantez une pique en bois dans chacun des morceaux de pommes. Servez les petites crèmes de Neufchâtel avec les bâtonnets de pommes.

Info : le Neufchâtel est fabriqué en Haute-Normandie, dans la région de Neufchâtel-en-Bray, c'est un fromage à pâte molle à croûte fleurie, issu de lait de vache, Reconnu AOC en 1969, il a une saveur délicate, mais soutenue.