



CHEVRE CHAUD AU LARD

INGREDIENTS

(pour 4 à 6 personnes)

400 g de fromage de chèvre (petits fromages individuels)

8 fines tranches de lard

Poivre du moulin

2 cuillères à soupe de miel liquide

PREPARATION

Préchauffez le four à 190°C (Fonction Vapeur Alternée).

Poivrez légèrement les fromages de chèvre.

Disposez les tranches de lard par deux en croix sur le plan de travail et placez les fromages de chèvre au centre.

Enveloppez les fromages de chèvre dans le lard et badigeonnez le tout de miel.

Répartissez-les sur une plaque de four et faites cuire 10 à 12 minutes.

Servez avec une salade fraîche.

Vapeur combinée

190°C / 10-12 minutes