



Verrines et sucettes de Sainte-Maure-de-Touraine à la pomme Reine des Reinettes Gourmande®

5/5 ★ 1 note

[Donner mon avis](#)

Facile

20 min

30 min

Bon marché



Étapes de préparation

- 1 Coupez 3 pommes Reines des Reinettes Gourmande® en morceaux pour la compote.
- 2 Coupez une petite julienne de pommes pour la décoration et le reste en petits dés pour les faire sauter dans la poêle avec 2 cuil. de miel. Laissez caraméliser.

Ingrédients pour

4 personnes

1 Sainte-Maure ½ sec AOP

5 Pommes Reine des Reinettes Gourmande®

3 cuil. à soupe Miel d'acacia

- 3 Dressez les verrines avec au fond la compote de pomme puis les dés de Sainte-Maure de Touraine. Intercalez avec les pommes caramélisées et terminez avec une dernière couche de fromage.

- 4 Pour les sucettes, coupez 4 rondelles de Sainte-Maure de Touraine de 4 à 5 mm d'épaisseur en piquant un cure-dent au milieu. Enduisez-les d'une fine couche de miel. Faites cuire à 170 °C (th.5-6) pendant 10 min. Laissez refroidir.

- 5 Disposez les sucettes sur les verrines et servez.

Astuces et conseils pour Verrines et sucettes de Sainte-Maure-de-Touraine à la pomme Reine des Reinettes Gourmande®

Recette du chef Christophe Duguin, Au Chapeau Rouge