BOUCHÉE APÉRITIVE POMME ET FROMAGE FRAIS AUX HERBES

Ingrédients :

- 2 pommes
- 100 g de fromage frais
- 15 brins de ciboulette
- 8 cerneaux de noix

Recette :

1. Laver les pommes puis les sécher. Ôter le trognon à l'aide d'un vide-pomme puis tailler les pommes en fines rondelles (ou en fins quartiers, selon le gout) au couteau d'office ou à la mandoline.
2. Laver, sécher puis ciseler la ciboulette. Réserver quelques brins pour la déco.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :
http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...
©Philippe DUFOUR / Interfel