

VERRINES POMME, CHEVRE ET CURRY



8 personnes

Ingrédients:

3 pommes granny

300 g de chèvre en bûche

180 g de magrets de canard fumés

80 g de raisins secs

1 jus de citron

Huile d'olive

Curry

Hydrater les raisins secs dans un bol avec de l'eau chaude

Eplucher les pommes et les couper en dés. Les arroser de jus de citron et d'huile d'olive.

Couper le fromage en dés.

Couper les magrets en morceaux.

Mélanger tous les ingrédients.

Faire une vinaigrette. Ajouter le curry et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Verser cette préparation dans les verrines.

Servir frais.