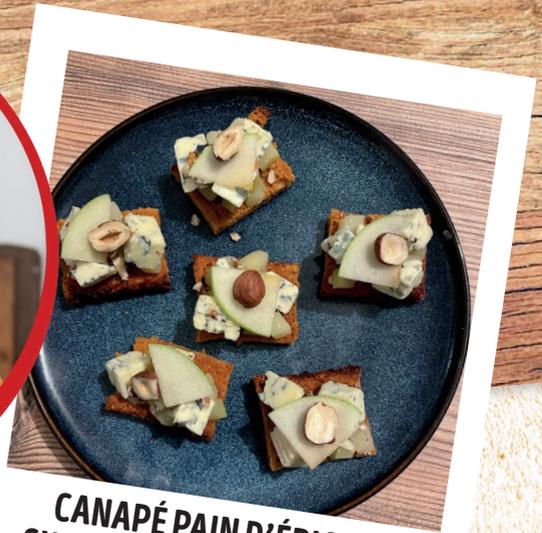


PAUL



CANAPÉ PAIN D'ÉPICE ET CUBES DE BLEU D'Auvergne ENTREMONT



Les INGRÉDIENTS

- ▶ 6 tranches de pain d'épices
- ▶ 2 Pommes Granny Smith
- ▶ Noisettes
- ▶ 1 pot de cubes de Bleu d'Auvergne Entremont

Couper une pomme en petits cubes que vous laissez cuire 5 min avec un fond d'eau dans une casserole (les morceaux de pomme doivent être fondants sans devenir de la compote).

Une fois cuits, laisser les cubes de pomme refroidir.

Couper les tranches de pain d'épices en deux et faites les toaster au grille pain. Pendant ce temps, couper une demie pomme en fines lamelles.

Disposer les morceaux de pomme cuits froids sur le pain d'épices et les cubes de bleu d'Auvergne Entremont, parsemer de noisettes concassées et terminer avec une lamelle de pomme crue.