Pommes farcies à la mimolette et lardons, salade de mâche aux noisettes

INGRÉDIENTS

- 4 pommes moyennes
- 200 g de mimolette 1/2 étuvée
- 100 g de lardons fumés
- 100 g de noisettes décortiquées
- 2 cuillères à soupe de raisins secs
- 150 g de mâche
- 4 c-à-s d'huile d'olive
- 1 c-à-s de vinaigre balsamique
- sel et poivre

Temps de préparation : 20mn
Temps de cuisson : 35mn
Temps total : 55mn

PRÉPARATION

Préchauffez le four à th 6 (180°). Concassez grossièrement les noisettes. Faites sauter les lardons 5 min à sec à feu vif dans une poêle antiadhésive, égouttez-les ensuite sur du papier absorbant.

Découpez la mimolette en tout petits dés (après avoir ôté la croûte). Lavez et essuyez les pommes. Ôtez-leur un chapeau et creusez-les pour former une cavité à l'intérieur.

Dans un saladier, mélangez les lardons, les dés de mimolette, la moitié des noisettes et les raisins secs. Salez, poivrez et remuez.

Garnissez les pommes creusées avec ce mélange. Rangez-les dans un plat à four adapté à leur taille pour qu'elles soient stables, versez 1 cm d'eau dans le plat et enfournez pour 25 à 30 min.

Pendant ce temps, lavez la mâche, mettez-la dans un saladier avec sel, poivre, vinaigre et huile, remuez, ajoutez le reste de noisettes et répartissez dans des assiettes de service.

Posez une pomme cuite au centre de chacune et servez aussitôt.