



Tomme tiède aux pommes, caramel de cidre

29/03/2016 à 15h22

Par [Denis Froc](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 12 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 tranches de pain de mie complet
- 260 g de tomme (de chèvre ou de brebis)
- Quelques lamelles de pommes
- 1 gousse d'ail
- 50 g de sucre
- 50 cl de vinaigre de cidre
- 20 cl de cidre

Préparation :

- Toastez les tranches de pain de mie, frottez-les à l'ail;
- Disposez quelques lamelles de pommes sur le pain puis un morceau de tomme paré;
- Dans une casserole, faites un caramel avec le sucre et le vinaigre de cidre;
- Lorsque celui-ci a pris une coloration bien blonde, incorporez le cidre. Faites cuire quelques instants;
- Passez les toasts au four à 200°C jusqu'à ce que la tomme soit fondue;
- Servez-la avec le caramel de cidre et la salade de mesclun.

L'astuce du chef :

Servez avec de la salade de mesclun à l'huile de noix.