

# **PONT-L'ÉVÊQUE SUR COMPOTÉE DE POMME ET PAIN D'ÉPICE**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

**150 g. de pont-l'évêque  
1 pomme  
2 tranches de pain d'épice  
20 g. de beurre  
50 g. de sucre  
3 cl de vinaigre de cidre  
Sel et poivre du moulin**

**Temps de préparation : 15 mn**

**Temps de cuisson : 5 mn**

**Réalisation :**

- **Laver la pomme et couper en cubes, ainsi que le pain d'épice.**
- **Faire le beurre dans une poêle et faire compoter le tout doucement.**
- **Faire un caramel avec le sucre, dès l'obtention de la couleur désirée, stopper la cuisson avec le vinaigre de cidre.**
- **Dans l'assiette, dresser un cordon de compotée de pommes, poser 3 tranches de Pont-L'évêque, et jeter quelques traits de caramel dessus.**
- **Accompagner d'une salade avec une vinaigrette à base de vinaigre de cidre.**