

Sandwich

POMMES GRANNY-SMITH - 6

MIEL TOUTES FLEURS - 6 c.s.

JUS DE CITRON - 3 c.s.

ROMARIN FRAIS- 3 branches

Faire tiédir le miel dans une casserole, y ajouter 1 c.s. de miel et le romarain effeuillé.

Couvrir et laisser infuser.

Laver les pommes. Leur ôter le trognon à l'aide d'un vide-pomme. Les couper en 4 rondelles épaisses, les citronner pour éviter de noircir.

Tartiner les rondelles de miel parfumé, en reconstituant chaque pomme et servir. Les « sandwichs » peuvent aussi être emballés individuellement, pour un pique-nique, dans un film plastique.

Excellent avec du jambon cru.

