



Pommes au four

- Par vision-plaisir

La pomme au four, le classique incontournable. Facile et très efficace pour terminer un repas de qualité.

Ingrédients:

- 4 pommes (au choix)
- sucre cassonade
- 60 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de miel
- poivre de chine
- 10 cl d'eau

Confection :

Lavez et faire une incision tout le tour de la pomme. Cela évitera l'éclatement des pommes pendant la cuisson. Mettre le sucre de canne dessus et une noisette de beurre. Ajouter sur les pommes le miel et le poivre de Chine. Mettre au fond du plat un peu d'eau. Cuire au four pendant 45 minutes à 180°C. Arroser les pommes avec leurs jus de temps en temps. Après cuisson laisser tiédir avant dégustation.

Recette pour: 4 personnes

