



présente

Recette

Pommes au four

Energie : P-Fonk Psychée



4 personnes

préparation 30 min

Cuisson 40 min

Ingrédients:

. Pommes rubinettes	4 pièces	. Sucre semoule	25 g
. Jus de pomme	150 ml	. Calvados	8 cl
. Mûres fraîches	1 barquette	. Boule de glace vanille	en option
. Beurre	25 g		



Etapes :

- 1- Vider les pommes, inciser celles-ci sur la circonférence.
- 2- Les disposer dans un plat.
- 3- Garnir l'intérieur des pommes avec des mûres fraîches.
- 4- Déposer une pincée de sucre, une noix de beurre sur chaque pomme.
- 5- Dans le fond du plat, verser le jus de pomme.
- 6- Cuire au four à 170°C pendant 30 minutes.
- 7- Sortir du four, faire réduire le jus de cuisson (10min à feu moyen).
- 8- Quand le jus est réduit, qu'il nappe le dos de la cuillère, le verser sur les pommes.
- 9- Faire chauffer le calvados, flamber les pommes.
- 10- En option, ajouter de la glace vanille.

Notes perso

Le + PYREX

