

POMME AU FOUR



FACILE

PREPARATION : 10 MIN ET CUISSON : 30 MIN

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

4-5 pommes canada / 20 g de beurre mou / 8 cuillères à soupe de cassonade brune / Cannelle en poudre / 4 biscottes / Crème fraîche liquide

PREPARATION :

- Disposer dans un plat (ou feuille d'aluminium), les biscottes.
- Epluchez et évider les pommes et en mettre une sur chaque biscotte.
- Remplir chaque pomme de cassonade et fermer les par du beurre.
- Saupoudrer légèrement de cannelle.
- Mettre au four, thermostat 6 ou 180°C pendant 30 mn.
- A la sortie du four, mettre une pomme par assiette et ajouter la crème fraîche liquide dans le trou de la pomme.

BONNE DÉGUSTATION !

