

Pommes au four

Il te faut:

- 2 pommes
- Du sucre de canne
- 20 g beurre salé
- 2 carambars



Marche à suivre:

1. Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Lavez les pommes sans les éplucher, coupez le chapeau puis évidez-les à l'aide d'un vide-pomme.
2. Disposez-les dans un plat à four beurré. Déposez un carambar et une noisette de beurre dans chaque pomme et une cuillère a café de sucre.
3. Enfournez pour 30 min en arrosant de temps en temps les pommes avec leur jus de cuisson. Servez tiède.

