

Pommes au four

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 grosses pommes ou 8 petites pommes
- 50g de sucre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C

Laver les pommes et les creuser par le dessous à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne (comme pour faire les billes) pour retirer le trognon et les pépins par l'intérieur.

On peut retirer la tige aussi si on ne veut avoir que du comestible dans l'assiette.

Mettre les pommes dans un plat allant au four avec un fon d'eau d'environ 1 cm.

Saupoudrer le sucre sur les pommes et mettre au four jusqu'à ce que la chair des pommes soit bien fondante et la peau bien caramélisée.

Déguster chaud avec une tranche de gâteau au yaourt par exemple.

Bon appétit !

