

Pomme au Four et sa Boule Vanille

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients :

- POMME(S) JONAGOLD	4 grosses
- BEURRE	60g
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- SUCRE SEMOULE	
- GLACE VANILLE	4 boules

Recette :

- Pelez et ôtez le trognon des pommes.
- Coupez-les en rondelles fines.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites fondre le beurre au micro-onde puis ajoutez-y la cassonade et le sucre vanillé.
- Trempez chaque rondelle dans ce mélange beurre-sucre et reconstituez la pomme dans un plat à gratin.
- Saupoudrez de sucre semoule.
- Enfourez pour 30-35 minutes.
- Servez avec une boule de glace.

