

Pommes au Four

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 | |

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.
- Enfournez pour 30-35 minutes.
- Servez en accompagnement de viande ou gibier.

