

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

POMMES CUITES AU FOUR CAMELISÉES

Pour 4 personnes :

8 pommes moyennes (Golden pour moi) - QS sucre en poudre - 3 gousses de vanille -

Eplucher les pommes, les couper en deux dans la hauteur. Retirer le coeur avec les pépins. Couper chaque 1/2 pomme en tranches fines soit au couteau soit à la mandoline (d'où les petits trous sur la photo plus bas dus au bouchon qui permet de ne pas se couper les doigts). Ranger les pommes par couches dans une cocotte allant au four, en saupoudrant légèrement de sucre entre chaque couche. Fendre les gousses de vanille dans la longueur, râcler la pulpe avec le dos de la lame du couteau, mettre le tout dans la casserole.

Fermer la cocotte. La déposer dans le four. Allumer le four à 180° (th.6) (je pense que l'on peut même mettre sur 150° th5). Laisser cuire 3h00. Retirer du four. Laisser tiédir. Démouler sur une assiette. Laisser à température ambiante.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr