

Pommes au four au carambar et glace vanille



À table

Nombre de personnes : 4

Au marché

4 pommes à four (Fuji, Clochard, **Pink Lady**) 30 g de beurre demi-sel 8 Carambar au caramel 1/2 l de glace à la vanille

Au marché

Préparation : 15min

Cuisson : 40min

Temps Total : 55min

Difficulté : Facile

Coût : Bon marché

Origine :

Évaluation du site

Cette section du site du magazine féminin Elle diffuse des recettes de cuisine et des articles concernant la gastronomie en général.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 13

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Saison : hiver

La recette

> Pommes au four au carambar et glace vanille

Préchauffez le four à th. 6/180°. Lavez les pommes, découpez un petit chapeau dans la partie supérieure et évidez-les avec un vide-pomme sans aller jusqu'au fond du fruit. Disposez les pommes dans un plat allant au four, répartissez le beurre dans chacune d'elles et déposez 2 Carambar sur le beurre. Versez 1/2 verre d'eau au fond du plat, enfournez et laissez cuire 40 mn en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson. Servez aussitôt avec 1 boule de glace à la vanille.

Pendant la cuisson des pommes, pensez à ajouter de l'eau chaude (surtout pas froide) au fond du plat, si l'eau versée au départ s'évapore. Photo : Mickaël Roulier