

Pommes au four caramélisées

Pour 6 pommes

Préparation : 15 min – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 6 pommes
- 5 cs de sucre blond
- 50g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel
- 1cc de cannelle



Ustensiles spécifiques : une casserole, un plat à gratin et un pinceau alimentaire.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Eplucher les pommes et ôter le trognon.
- Couper les pommes en rondelles assez épaisses (0,5 cm).
- Les reconstituer et les déposer dans le plat à gratin.
- Faire fondre le beurre puis ajouter la cannelle, la fleur de sel et le sucre.
- Napper les pommes à l'aide du pinceau et enfourner durant 30-35 min.
- Régulièrement, ouvrir la porte du four et napper du caramel constitué dans le plat à gratin.
- Servir tiède.

Bon appétit !