

Dessert à la Pomme/duo

Soumis par Marsouil
23-02-2008

- 1)couper les pommes à moitié dans le sens horizontal
- 2)mettre soit du raisin frais ou sec (2à 3 grains)
- 3)mettre dessus un noix de beurre et saupoudrer de sucre.
- 4)mettre au four 30mn et au préalable le préchauffé.
- 5)en parallèle préparer avec l'autre moitié des pommes en les coupant en pommes allumettes
- 6)Dans un bol mélanger un ou deux jaunes d'ufs + sucre + cannelle en poudre
- 7) puis mélanger les pommes allumettes + la préparation ci-dessus
- 8)Disposer la préparation sur les pommes sortant du four.
- 9)Touche finale mettre zest de confit d'orange
- 10)remettre au four pendant 15mn !!!
- 11)Servir avec une point de sirop d'érable ou du caramel…
bonne appétit