

POMMES AU FOUR

Octobre 2007 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 belles pommes golden ou autres
- ★ 6 cuillères à soupe de sucre roux en poudre (3 x 2)
- ★ 20 g de beurre
- ★ 1 demi-cuillère à café de cannelle en poudre
- ★ 20 grains de poivre de Sichuan
- ★ 1 citron vert
- ★ 4 bâtons de cannelle

Ustensiles : Vide-pomme, Bol, Mortier/Pilon, Plat à four

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 2,20 € (soit 0,55 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 minutes. Dans un mortier, écraser au pilon le poivre de Sichuan, avec 2 cuillères à soupe de sucre et la cannelle en poudre, bien mélanger le tout. Couper le citron en deux, récupérer le jus dans un bol. Laver 4 belles pommes (Reine des reinettes, Royal Gala, Canada, Golden, ...), les essuyer et éliminer trognon et pépins avec un vide-pomme. Mouiller le conduit ainsi créé avec le jus de citron. Piquer les pommes en 3-4 endroits avec un couteau.

Dans du papier aluminium ménager découper 4 cercles de 20 cm de diamètre (prendre une soucoupe comme gabarit). Au centre de chaque cercle déposer un peu de sucre aux épices, la pomme par-dessus et serrer le papier aluminium autour du fruit sans fermer totalement, remplir le trou avec du sucre (une demi-cuillère à soupe) puis une noix de beurre. Placer les pommes dans un plat à four, parsemer du sucre restant (2 cuillères à soupe) et enfourner pour 35 minutes. Décorer avec des bâtons de cannelle. Consommer tiède avec des langues de chat.

 On peut remplacer le sucre aux épices par du miel ou de la confiture de myrtilles, de la gelée de coing ou de framboises.

Boisson :

Un Cidre doux servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.