

11 janvier 2012

Pommes au four

Prévoir par personne:

- ◇ 1 pomme
- ◇ 1 tranche de brioche

Et une garniture...

Nous avons farci les pommes après les avoir lavées, et évidées , avec soit :

- ⇒ **Sucre, cannelle et noisette de beurre**
- ⇒ **Fruits secs réduits en poudre (noix, amandes et noisettes) mélangés à de la confiture de fraises**
- ⇒ **Grains de raisins secs, sirop d'érable et noisette de beurre**
- ⇒ **Confiture de pastèque et noisette de beurre**

Tapisser le fond d'un plat allant au four de tranches de brioche. Déposer dessus les pommes remplies et mette au four à 180-200° Au bout de 25-30 minutes, les pommes sont cuites. Vérifier avec la pointe d'un couteau



Participants:
Marie-Line
Guillemette
Josiane
Jade
Sabine
Laurent
Guillaume
Catherine
Françoise