



Autres desserts aux fruits
Pommes au four



1h 10 min 50 min 0 180

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 **Pomme(s)**
60 g **Sucre roux**
2 c. à soupe **Gelée de groseille**
20 g **Beurre**
100 ml **Eau**

Étape 1

Préparation des pommes

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Laver les pommes.
- 3 Retirer la totalité du trognon avec la pointe de l'économe.
- 4 Disposer les pommes dans le plat creux.
- 5 Couper le beurre en petits dés.
- 6 Mettre un peu de sucre dans le trou des pommes, ajouter un morceau de beurre, remettre du sucre, du beurre et une dernière couche de sucre.
- 7 Saupoudrer le reste de sucre sur les pommes.
- 8 Verser l'eau dans le fond du plat.

Étape 2

Cuisson des pommes

- 1 Enfourner pendant 50 minutes.
- 2 Arroser les pommes de temps en temps avec le jus.
- 3 Sortir du four et laisser refroidir.
- 4 Disposer dans les trous la gelée de groseilles.