Autres desserts aux fruits

Pommes rôties au vin jaune et au beurre salé

55 min	10 min	45 min	0	161
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 4 **Pomme(s)**
- 100 ml **Vin jaune**
- 20 g **Beurre**
- 40 g **Sucre roux**

Étape 1

Préparation des pommes

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Laver les pommes.
3. Retirer la totalité du trognon avec la pointe de l'économe.
4. Disposer les pommes dans un plat creux.
5. Couper le beurre demi-sel en petits dés.
6. Mettre un peu de sucre dans le trou des pommes, ajouter un morceau de beurre et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.
7. S'il reste du sucre, le saupoudrer sur les pommes.
8. Verser le vin jaune dans le plat.

Étape 2

Cuisson des pommes

1. Enfourner pendant 40 minutes. Arroser les pommes de temps en temps avec le jus.
2. Sortir les pommes du four.
3. Récupérer le jus et le verser dans une petite casserole.

3 Récupérer le jus et le verser dans une petite casserole.

4 Le laisser réduire à feu doux pendant 5 minutes, puis napper les pommes avec.