

Pommes au four aux carambars



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Habituellement, je n'épluche pas les pommes lorsque je les cuis au four. Cette fois-ci, j'ai changé ma méthode et j'ai trouvé les pommes beaucoup plus compotées. La méthode est adoptée !

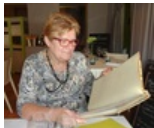
Ingrédients

- 5 pommes
- 4 carambars
- 4 cs sucre roux
- 4 noisettes de beurre
- 5 cs d'eau

Préparation

- 1 Eplucher 4 pommes et ôter les trognons. Les déposer dans un plat allant au four.
- 2 Couper la dernière pomme en petits cubes et les disposer autour des pommes vidées.
- 3 Déposer les noisettes de beurre dans les trognons ainsi qu'un carambar coupé en deux.
- 4 Saupoudrer de sucre roux. Verser un peu d'eau dans le fond du plat pour éviter que ça attache.
- 5 Faire cuire pendant 40 minutes à 200°C (th.6-7), jusqu'à ce que les pommes soient fondantes et caramélisées.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

