

## Pommes bardées



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Une pomme fruit en accompagnement d'un gibier comme je l'ai fait, c'est très léger.*

### Ingrédients

- 8 pommes qui se tiennent bien à la cuisson
- 8 tranches de poitrine fumée
- 1 pruneau au centre de chaque pomme

### Préparation

- 1 Epluchez vos pommes, évidez-les et enroulez la tranche de lard fumé. Faites tenir avec un pic et ajoutez le pruneau au centre.
- 2 Placez dans un plat au four à 200° pendant 45 minutes, avec 3 cuillères à soupe d'eau.

Proposé par



**nadou**

*D'autres recettes que vous trouverez sur*

*ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes*

*les articles vous attendent*

*merçi de vos visites et bonne cuisine à tous*

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

