

DESSERT



POMME AU FOUR ET AU GINGEMBRE

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Four : 180° (6)

Difficulté : Très facile

Coût : Bon marché

Ingrédients (4 personnes) :

4 pommes

4 cuillères à café de miel d'acacia

1 pincée de noix de muscade en poudre

20 g de beurre

1 pincée de cannelle en poudre

1 pincée de gingembre râpé

PRECHAUFFEZ le four à 180 °C (th 6).

LAVEZ les pommes et essuyez-les soigneusement dans un torchon propre. Évidez-les avec un vide-pomme ou un couteau et ôtez les pépins. Mettez-les dans un plat. Versez 1 cuillère à café de miel dans chacune d'elles.

DEPOSEZ une noisette de beurre puis saupoudrez de muscade, gingembre et de cannelle. VERSEZ 2 cuillères à soupe d'eau dans le fond du plat et mettez au four pendant environ 35 min.

ARROSEZ régulièrement les pommes de leur jus de cuisson afin d'éviter qu'elles ne se dessèchent.

SERVEZ-les tièdes ou froides. On peut aussi servir avec une boule de glace à la vanille.

COMMENTAIRES :