

Pommes au four à la cannelle

Préparation et cuisson : 45 mn.

Pour 4 personnes.

4 pommes reinette ou boskoop, 4 tranches de brioche ronde, 3 c café de sucre semoule, 4 c à café de beurre, 1 c à café de cannelle en poudre, 1/2 verre d'eau.

Laver les pommes, ne pas les éplucher. Retirer simplement le centre à l'aide d'un vide-pomme et fendre légèrement le pourtour des pommes afin qu'elles n'éclatent pas pendant la cuisson.

Mélanger le sucre et la cannelle, puis ajouter le beurre et malaxer l'ensemble.

Remplir le centre de chaque pomme avec ce mélange. Poser ensuite chaque pomme sur une tranche de brioche et les disposer sur un plat allant au four. Enfourner dans le four préchauffé et laisser cuire à four moyen th.6 180°C 40 mn.

Servir les pommes tièdes accompagnées de crème fraîche.



Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.