

Pommes à l'australienne

Pour 4 personnes.

4 grosses pommes, 250 g de chair à saucisse, 50 g de beurre, 50 g de sucre fin, 1 dl de crème fraîche, du sel, du poivre, de la cannelle.

Laver et essuyer les pommes. Les creuser.

Assaisonner la chair à saucisse de sel, de poivre et d'une pointe de cannelle. Y mélanger le beurre. Remplir les pommes avec cette farce.

Faire fondre le sucre dans un quart de litre d'eau. Verser cette eau sucrée dans un ou plusieurs petits lats individuels allant au four et y déposer les pommes (si c'est nécessaire, ajouter un peu d'eau de manière à ce que le niveau atteigne le milieu du plat).

Faire cuire au four moyen 40 mn environ, en arrosant fréquemment les pommes.

Servir chaud et présenter la crème fraîche à part.

Accompagner d'une purée de pommes de terre ou de pommes vapeur.

Pour diminuer le temps de cuisson, on peut faire cuire préalablement les pommes dans un sirop léger pendant 15 mn environ.

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.