

## POMMES AU FOUR

**Ingrédients pour 4 personnes :**



4 pommes à cuire variété :

Boskoop ou Canada ou Reine des Reinettes

1 sachet de sucre vanillé

4 noisettes de beurre

**Préparation :** 10 mn

**Cuisson :** 30mn / four 180°

- 1) Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- 2) Lavez puis équeutez les pommes. Enlevez le cœur des pommes à l'aide d'un vide-pomme.
- 3) Placez-les dans un plat allant au four. Pour chaque pomme, passez un petit couteau pointu sous la peau tout autour pour éviter qu'elles ne se défassent.
- 4) Déposez une noisette de beurre sur chaque pomme. Saupoudrez de sucre vanillé.
- 5) Versez un peu d'eau au fond du plat.
- 6) Mettre au four pendant environ 1/2 heure.

**Pas le temps de faire une pomme au four, pensez à un fruit frais ou une compote sans sucre ajouté (lisez bien les étiquettes).**