

Pommes au four au miel et aux épices.



Température : 180°C

Taux d'humidité : 30%

Cuisson : 15 à 20 min

Ingrédients pour 6 personnes :

6 pommes bio

6 cuillères à café de miel

20 g de beurre

1 pincée de noix de muscade en poudre

1 pincée de cannelle en poudre

½ verre de vin (Coteaux-du-Layon ou Gewurztraminer)

Préchauffez le four à 180°C, 30% d'humidité.

- Lavez les pommes et essuyez-les soigneusement dans un torchon propre.
- Evidez-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.
- Déposez une noisette de beurre puis saupoudrez de muscade et de cannelle.
- Enfournez pendant 15 à 20 min.
- Servez-les tièdes ou froides.
- Vous pouvez ajouter un demi-verre de vin (Coteaux-du-Layon ou Gewurztraminer) dans le fond de votre plat.
- A la cuisson, le vin va se concentrer et former un sirop délicieusement parfumé.