RECETTE DES POMMES AU FOUR



Les pommes au four font partie des desserts les plus anciens et les plus universels. Depuis des siècles, on cuisine des pommes entières dans les braises ou les fours à bois. C'est une recette de campagne, simple, économique et pleine de bon sens, qui permettait d'utiliser les fruits un peu abîmés ou tombés des arbres à l'automne.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 35 mins
- **Portions**: 5

Ingredients

- 4 grosses pommes à cuire, telles que Rome Beauty, Golden Delicious ou Jonagold
- 1/4 de tasse de sucre roux
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1/4 de tasse de noix de pécan hachées, facultatif
- 1/4 de tasse de raisins de Corinthe ou de raisins secs hachés
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 180 ml d’eau bouillante

Préparation

Etape 1
Régler le four à 190°C (375°F).

Etape 2
Découper des ouvertures d’environ 2,5 cm de largeur.

Etape 3
Placer la cassonade, la cannelle, les raisins de Corinthe ou les raisins secs hachés et les noix de pécan hachées (le cas échéant) dans un petit bol et mélanger. Déposer un point de beurre (un quart de la cuillère à soupe indiquée dans la liste des ingrédients) sur le sucre.

Etape 4
Verser l'eau bouillante dans le fond du plat de cuisson. Cuire au four à 375°F (190°C) pendant 30 à 45 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient bien cuites et tendres, mais pas trop cuites et pâteuses. Une fois la cuisson terminée, retirer les pommes du four et les arroser avec le jus de cuisson. Ce plat est délicieux accompagné d'une glace à la vanille.