

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

POMMES AU FOUR

9 petites pommes - vergeoise ou sucre - beurre doux - 1 citron -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Essuyer les pommes, les évider. Presser le jus du citron. Verser sur les pommes. Remplir chaque cavité de vergeoise ou de sucre. Ajouter une noisette de beurre de façon à boucher le trou.

Enfourner et cuire 30 minutes. A déguster à température ambiante.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr