

SEMAINE DE LA POMME

POMMES AU FOUR À LA PRALINE ROSE

Ingredients (pour 4 personnes)

4 pommes Golden
60g de pralines roses
20 g de beurre salé

Preparation:

Préchauffer le four à 180 °C.

Éplucher (facultatif) et évider les pommes.

Disposer les pommes dans un plat allant au four.

Disposer les pralines concassées (garder un pincée de pralines pour la décoration au dressage) dans le trou des pommes, ajouter un peu de beurre salé sur le dessus des pommes pour un peu plus de gourmandise.

Verser un filet d'eau au fond du plat et enfourner entre 20 et 30 minutes en arrosant régulièrement.

Dresser dans une coupelle, ajouter le jus de cuisson et la pincée de pralines roses en guise de décoration.

