



Pommes revisitées au four

POUR : 10 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

NIVEAU : FACILE

Ingredients

5 pommes

40 palets de chocolat

1 pot de gelée (cassis, groseille, fruits rouges)

50g de beurre doux

Instructions

- Préchauffez le four à 180°.
- Lavez les pommes, épluchez et coupez les en deux.
- Mettez les 10 demi-pommes dans un plat.
- Placez 3 à 4 palets de chocolat dans le cœur de chaque demi-pomme.
- Ajoutez dessus une bonne cuillère à café de gelée.
- Pour finir, déposez une fine lamelle de beurre doux.
- Dans le fond du plat versez le reste de gelée et un demi-verre d'eau.
- Enfournez pour 40 minutes environ jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

Dégustez tiède !