



Pommes du Limousin à la suédoise

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 pommes du Limousin
- 40 g de beurre doux fondu
- 4 c. à soupe de sucre roux
- Quelques amandes effilées

1. Préchauffer le four à 200° C.
2. Peler les pommes, les couper en deux dans la hauteur et ôter le trognon à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne pour garder les pommes intactes.
3. Couper chaque demi-pomme en fines tranches en prenant soin de ne pas les couper complètement.
4. Déposer ces demi-pommes tranchées dans un plat recouvert d'une feuille de papier cuisson.
5. Les arroser généreusement de beurre fondu.
6. Couvrir le plat d'un papier aluminium et cuire à 200° pendant 12 minutes.

7. Oter le papier aluminium, monter la puissance du four à 220° et poursuivre la cuisson 10/12 minutes pour les colorer.
8. Griller quelques minutes les amandes effilées dans une poêle antiadhésive sans matière grasse.
9. Parsemer les pommes à la suédoise d'amandes grillées pour le service.
10. Délicieux également avec une boule de glace vanille et du caramel au beurre salé.

Astuce

Pour couper vos pommes sans les trancher complètement, munissez-vous de cuillères en bois, dont les manches vous serviront de guide. Placées de chaque côté de votre moitié de pommes, les manches vous permettront de trancher facilement vos pommes sans aller jusqu'au bout. Vous pouvez également vous munir d'un cutter hasselback spécialement conçu pour cela.

© [La Pomme du Limousin](#)