



Pommes au four au sirop de Carambar

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 pommes Reine des Reinettes Gourmandes®
- 25 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 100 g de Carambar®
- 250 g de sucre
- 250 g d'eau

Le sirop de Carambar®

1. Débarrasser tous les Carambar® et les mettre dans une casserole avec le sucre et l'eau.
2. Mettre sur feu moyen et faire fondre les Carambar®, en remuant régulièrement.
3. Laisser mijoter pendant environ 5 minutes pour laisser le sirop devenir onctueux.
4. Laisser refroidir.
5. Bien mélanger et mettre en bouteille.

Les pommes au four

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Utiliser un pèle pommes pour éplucher, enlever le trognon et couper les pommes en un seul geste.
3. Les déposer simplement dans un plat.

4. Faire fondre le beurre et en badigeonner les pommes.
5. Saupoudrer de sucre.
6. Faire cuire pendant environ 20/25 minutes.
7. Servir les pommes tièdes avec le sirop de Carambar.