



POMMES AU FOUR AU CARAMBAR

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 5 pommes
- 40 g de beurre
- 8 carambars
- 20 g de sucre cassonade



Réalisation :

1. Lavez les pommes, évidez-le cœur de 4 pommes sans la percer entièrement. Placez les pommes dans un plat allant au four.
2. Farcissez les pommes avec un morceau de beurre et 1 carambar cassé en 2.
3. Saupoudrez de sucre et enfournez 35 mn à 180°C.
4. Emincez finement la pomme restante épluchée. Sur une plaque anti-adhésive, déposez les chips de pomme, saupoudrez-les de sucre glace et enfournez pour 7 à 8 mn. A mi-cuisson déposez sur la plaque les carambars restants en les espaçant.
5. Sortez du four les chips, laissez tiédir, décollez délicatement les dentelles de carambar.
6. Servez les pommes chaudes avec une dentelle de carambar et des chips de pomme.