Fiche recette 180

Pommes au Miel sur Canapé.

(Plat végétarien). **Préparation : 30 minutes - Cuisson : 40 minutes**

Ingrédients pour 4 personnes.

4 belles pommes à cuire, 50 g de beurre, 4 biscottes (ou 4 tranches de pain de mie), 4 cuillers à soupe de miel liquide, 100g de raisins secs (facultatif), 1 jus de citron. On peut remplacer le miel par de la gelée de coings.

Préparation & Cuisson.

Préchauffer le four à 180°. Laver les pommes sans les peler. En ôter le trognon avec un vide-pomme et en inciser le haut en croix sur /3 cm. Disposer les biscottes ou les tranches de pain dans un plat profond allant au four, et poser les pommes par dessus. Dans un casserole tiède, mélanger le beurre, le jus de citron, les raisins secs et le miel. Remplir les trous des pommes avec ce mélange en laissant déborder sur la biscotte. Verser 1 cm d'eau au fond du plat et enfourner pendant 40 minutes au moins. Les pommes doivent être bien cuites et l'eau doit être largement évaporée en conservant cependant un peu de sirop liquide. Laisser tiédir avant de servir.