



4 personnes



10 minutes



30 minutes

Pommes au four à la cannelle

1- Préchauffez le four à 200°C (th.7). Lavez et essuyez les pommes, puis retirez le coeur sur toute la hauteur. Piquez légèrement les pommes à plusieurs endroits.

2- Beurrez un plat à gratin et posez les pommes dedans. Mettez dans chaque trou une noix de beurre et 1 pincée de cannelle, puis saupoudrez avec 1 CS de sucre.

3- Enfournez environ 30min. Servez de préférence tiède.

4 pommes
4 noix de beurre
4 pincées de cannelle
4 CS de sucre en poudre
1 petit morceau de beurre pour le plat