

Pommes au four

de Philippe Conticini



Shopping : pour 4 personnes

- 4 pommes golden
- 50 g de sucre roux
- 75 g de beurre
- 2 pincées de fleur de sel
- 2 cas de jus de citron (15 à 20 g) + 1 càs
- 1 boule de mozzarella di bufala
- 1 filet d'huile d'olive (pas mise)
- Jus de pomme verte (jus normal pour moi)
- Calvados : 2 traits (10 à 20 g ?)

In process :

1- La cuisson des pommes :

- Préchauffez le four à 180°.
- Pressez votre citron.
- Pelez les pommes et à l'aide d'un couteau pointu, fendez la peau aux 2/3 de leur hauteur.
- Faites fondre le beurre à feu moyen.
- Quand il est bien mousseux, ajoutez le sucre et la fleur de sel.
- Puis déglacez avec le jus de citron.
- Versez ce liquide dans un plat à gratin, et ajoutez les pommes.
- Arrosez-les, et mettez au four à 180° pour 30 min environ. (40 min à 190 pour moi)
- Toutes les 5 minutes, versez un peu de jus de pomme et nappez les pommes (*je n'ai pas versé une petite brique entière, un peu moins de la moitié*).
- Quand les pommes sont cuites, mettez-les à part, et récupérez le jus.
- Ajoutez si nécessaire un filet de jus de citron, et faites bouillir 5 sec.
- Déglacez avec du calvados (comme il y avait des enfants, j'ai fait bouillir l'alcool quelques secondes).

2- Le service :

- Sur une assiette, posez une belle tranche de mozzarella (un bon cm), posez dessus une pomme.
- Arrosez avec une bonne cuillerée à soupe de jus de cuisson, et terminez par quelques gouttes d'huile d'olive.