

POMMES AU CARANOUGAT (Cookéo)



Ingrédients :

- 4 pommes
- 4 carambars
- 20 cl d'eau

Préparation :

- creuser les pommes en les gardant étanches au fond et retirer le maximum de pépins
- mettre au coeur des pommes le caranougat plié en deux
- verser dans la cuve les 20 cl d'eau
- placer les pommes dans le panier vapeur
- choisir ensuite l'option cuisson sous pression pour 7 minutes

Vous pouvez retrouver cette recette sur le blog de [KANISSETTE](#)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations