

POMMES AU FOUR A L'EXTRACRISP



Ingrédients :

- 4 pommes
- 50 g de beurre
- 3 c à s de jus de citron
- 3 c à s d'eau
- 4 c à c de sucre roux

Préparation :

- Évider les pommes de leurs trognons avec un couteau économe ou un vide pomme
- Déposer les pommes dans un plat posé sur le panier en silicone
- Dans chaque pomme, déposer une noix de beurre au centre à l'emplacement du trognon.
- Ajouter le reste du beurre autour des pommes dans le plat.
- Ajouter le jus de citron et l'eau dans le fond du plat
- ajouter une cuillère à café de sucre roux sur chaque pomme.
- Placer le panier vapeur dans la cuve
- Positionner l'extra crisp et lancer le programme manuel pour environ 25 minutes à 180°

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