

# Pommes au four

Portions **4-6**

Difficulté **Moyen**

Temps de cuisson **Moins de 30 minutes**



## INGRÉDIENTS

---

**4** pommes golden de taille moyenne  
**30 gr** de beurre doux  
**1** gousse de vanille  
**60 gr** de cassonade  
**2** belles pincées de cannelle en poudre  
**1** pincée de graines d'anis  
**1** pincée de carvi  
Fleur de sel  
**1** feuille de papier d'aluminium



## PRÉPARATION

---

Allumer le four à 160°C

Laver les pommes, les essuyer et les placer dans la sauteuse sans les peler (tiges vers le haut)

Couper le beurre en petits dés et les répartir sur les pommes

Saupoudrer de cassonade, puis de cannelle et de graines d'anis et de carvi

Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur – l'ouvrir et racler l'intérieur à l'aide de la lame d'un couteau afin d'en extraire les graines – répartir les graines ainsi récoltées sur les pommes – insérer le bâton ouvert sur les pommes

Saupoudrer d'une pincée de fleur de sel

Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium

Placer dans le four préalablement chauffé pour 30 minutes environ

Déguster tiède