

Pommes caramélisées, romarin, sucre brun |

Recette pour 4 personnes

Description

Une texture et une vision gourmande

L'astuce du chef

Avant de servir vous pouvez les passer au four quelques minutes pour les servir chaudes ou tièdes.

Ingrédients

Pommes

- 2 Unité(s) Pomme golden
- 2 Branche(s) Romarin
- 50 Gr Sucre roux

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **0 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Cuisson

Épluchez les pommes, coupez-les en deux, enlevez le cœur et tranchez-les encore en trois quartiers
Dans une poêle chaude, mettez du beurre, déposez les branches de romarin, puis les quartiers de pommes.

Faites-les revenir dans le beurre, parsemez de sucre roux, continuez la cuisson, une fois bien coloré, tournez les pommes pour les caramélisez sur toutes les surfaces.

Au cours de la cuisson vous pouvez les arroser à l'aide d'une cuillère à soupe de beurre au romarin, (on dit que vous les nourissez).

Réservez-les dans une assiette sur le comptoir.

Bon appétit!