

Fées Mains by Marjorie



Pommes au four et gelée de coings aux épices :

Pour 4 personnes : 4 pommes Golden – 2 CàS de sucre en poudre – gelée de coings aux épices – 1 noix de beurre

*Laver et sécher les pommes puis couper le dessus et ôter le trognon sans percer le fond des pommes.
Poser les pommes dans un plat beurré, les saupoudrer de sucre et les remplir de gelée de coings.
Enfourner 30 à 35mn (plus ou moins selon la taille des pommes) dans le four préchauffé à 200°C.*

Déguster les pommes tièdes ou froides.