



POMMES AU FOUR
ET JUS DE POMME PÉTILLANT

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE



POMMES AU FOUR ET JUS DE POMME PÉTILLANT



DIFFICULTÉ



POUR
4 PERSONNES



PRÉPARATION
30 MIN



CUISSON
30 MIN

Ingédients : 4 pommes, 75 g de beurre demi-sel Biocoop, 40 g de sucre de canne complet, 2 cs de jus de citron, 25 cl de jus de pomme pétillant, 1 cc de fleur de sel.

- 1** Préchauffer le four à 180 °C (th.6).
- 2** Laver les pommes sans les éplucher puis évider-les à l'aide d'un vide-pomme.
- 3** Faire fondre le beurre à feu doux. Quand il est bien mousseux, ajouter le sucre de canne et la fleur de sel. Déglacer avec le jus de citron, puis verser le tout dans un plat allant au four.
- 4** Ajouter les pommes entières (avec la peau) dans le plat.
- 5** Arroser les pommes de ce beurre acidulé, et enfourner au four à 180 °C pendant 30 minutes, en ajoutant régulièrement l'équivalent d'une tasse à café de jus de pomme pétillant.
- 6** Sur une assiette, poser une pomme cuite et arroser d'1 ou 2 cuillères à soupe du jus de cuisson acidulé.
- 7** Servir tiède.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Retrouvez la liste
des magasins Biocoop
sur le site www.biocoop.fr

Vous avez des questions
sur Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :

0 800 807 102

Service & appel
gratuits

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser/ Stylisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim'Vert® (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 10/2021.



Tous les papiers
se trient et
se recyclent