



# POMME AU FOUR À LA CANNELLE,

pistolet au fromage de chèvre frais, eau à volonté

## Ingrédients



**X15**  
15 petites pommes



Beurre



**X15**  
15 demi-cuillères à café rases  
de cannelle



**X15**  
15 pistolets

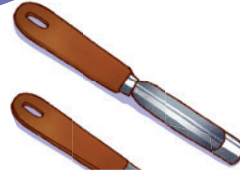


**X3**  
15 cuillères à soupe pleines  
de chèvre (+/-30g/càs)

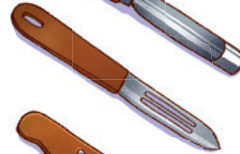


Eau

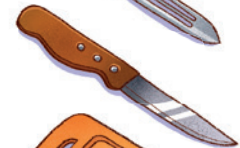
## Matériel



Un vide-pomme



Un économme



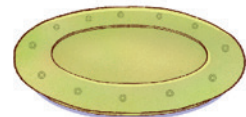
Un couteau



Une planche  
à découper



Une plaque de  
cuisson



**X15**  
15 assiettes



**X15**  
15 verres

## Astuces

- Attention certaines pommes se prêtent plus à la cuisson que d'autres.  
Exemple de pommes à cuire: boscoop, jonagold.



Pour 15 personnes



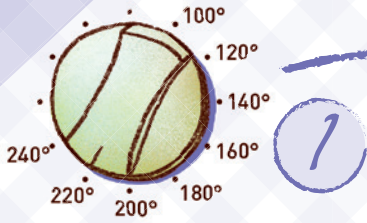
1,5€ /pers



10 min

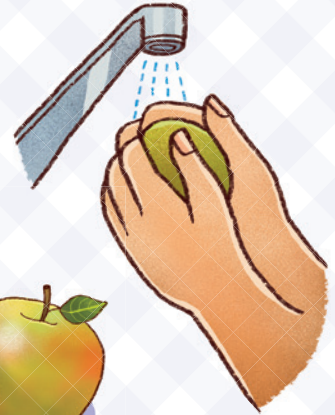


25 min

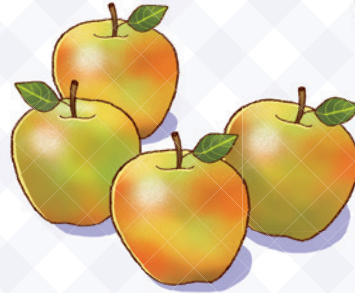


Préchauffer le four à 220°C.

2



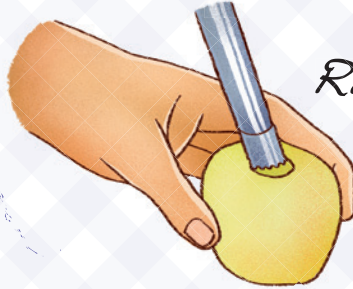
Laver les pommes...



les éplucher.

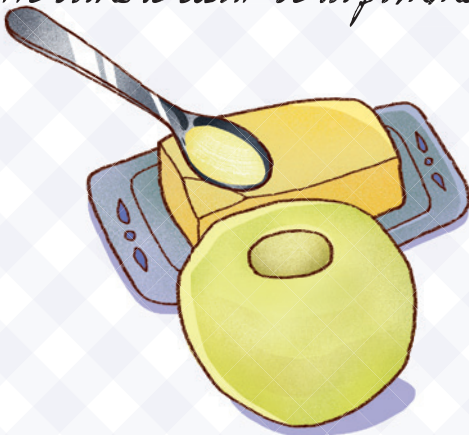


Retirer le trognon.



3

Mettre une cuillère à café rase de beurre dans le cœur de la pomme.



4

Saupoudrer la pomme de cannelle.

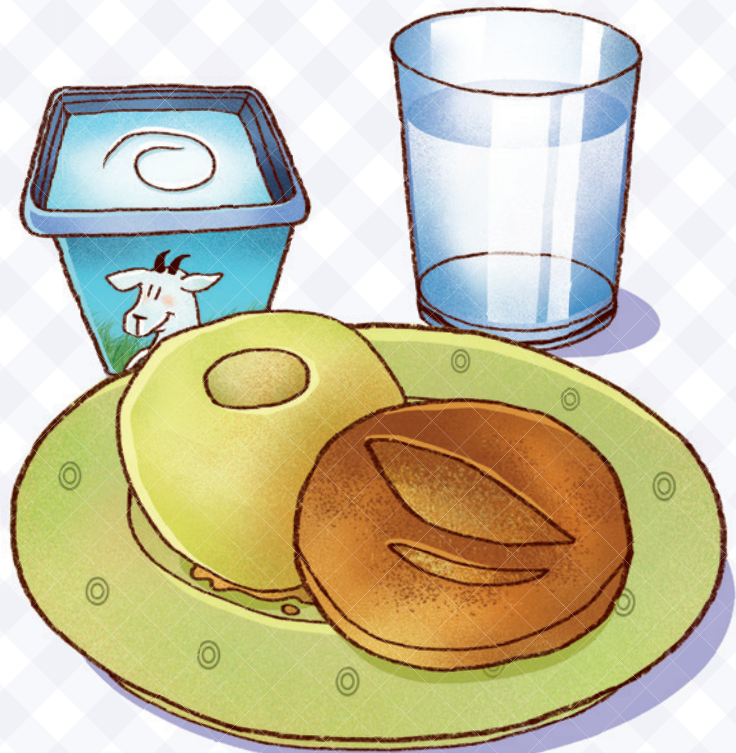


5



Enfourner 25 minutes.

6



Accompagner la pomme au four d'un pistolet garni d'une cuillère à soupe pleine de chèvre frais et d'un verre d'eau.