

Cuiseur à pomme

Réceptif à four pour pomme cuite

Le cuiseur à pomme est un plat spécifique pour cuire des pommes au four. Ce bol en grès a un pic central sur lequel on dispose la pomme évidée. Ensuite, on la garnit à son goût. Comme le pot est individuel, chaque membre de la famille peut donc garnir sa pomme selon ses envies ! Le pic permet une cuisson bien à cœur du fruit. Le plat permet à la fois la cuisson au four et la dégustation.



Pomme au four traditionnelle

- 1 c. de beurre fondu ou de l'huile de coco
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- cannelle
- vanille
- De 1 à 2 cuillères à soupe. noix hachées
- 1 grosse pomme

Évider le cœur de la pomme et la placer dans le plat. Dans un petit bol, mélanger l'huile ou le beurre, le sucre, la cannelle, la vanille et les noix. Farcir le centre de la pomme, et disperser le supplément dessus.

Ajouter un fond d'eau dans le plat de cuisson.
Cuire au four pendant à 180° jusqu'à la consistance désirée.

Pomme au four aux abricots secs

- 1 grosse pomme
- 1 c. de beurre fondu ou de l'huile de coco
- 1 cuillère à soupe. miel
- 3 abricots secs hachés
- De 1 à 2 c. gingembre confit, haché
- 1/8 c. cannelle

Évider le cœur de la pomme et la placer dans le plat. Dans un petit bol, mélanger l'huile ou le beurre, le miel, les abricots, le gingembre et la cannelle.
Farcir le centre de la pomme, et disperser le supplément dessus.

Ajouter un fond d'eau dans le plat de cuisson.
Cuire au four pendant à 180° jusqu'à la consistance désirée.

Pommeau gingembre et aux prunes

- 1 grosse pomme
- 2 prunes coupées en deux et dénoyautées
- 1 c. de beurre fondu ou de l'huile de coco
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- cannelle
- 1 à 2 c. gingembre confit, haché

Évider le cœur de la pomme et la placer dans le plat. Ajouter la moitié de prunes autour de la pomme. Dans un petit bol, mélanger l'huile ou le beurre, le sirop, la cannelle et le gingembre. Farcir le centre de la pomme, et disperser le supplément dessus.

Ajouter un fond d'eau dans le plat de cuisson.
Cuire au four pendant à 180° jusqu'à la consistance désirée.

Disposer les prunes restantes autour de la pomme, arroser avec le jus. Décorer avec une boule de crème glacée à la vanille, framboises fraîches et de feuilles de menthe.

Pomme aux épices

- 1 grosse pomme
- 1 c. de beurre fondu ou de l'huile de coco
- 1 cuillère à soupe de sucre brun
- ½ c. à c. de cannelle
- ¼ cuillère à café de Piment
- ¼ cuillère à café de clous de girofle

Évider le cœur de la pomme et la placer dans le plat. Dans un petit bol, mélanger l'huile ou le beurre, le sucre, la cannelle, le piment et les clous de girofle. Farcir le centre de la pomme, et disperser le supplément dessus.

Ajouter un fond d'eau dans le plat de cuisson.
Cuire au four pendant à 180° jusqu'à la consistance désirée.

Bon appétit



Poteryves

