

Pommes rôties au romarin

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Ingrédients pour 4 personnes

4 grosses pommes (Gala)
4 bonnes c à c de miel
4 petites noisettes de beurre salé
Environ 40 brindilles de romarin
8 branches de romarin (4 pour la cuisson, 4 pour la déco)
Un peu de sucre roux
25 cl d'eau

Préparation

Préchauffez le four à 180°

Epluchez les pommes avec l'éplucheur à pomme, garder les lanières de peau

Disposez-les dans un plat avec suffisamment d'espace pour pouvoir les arroser

Enrouler les lanières de peau autour des pommes

Mettre dans chaque pomme, 1 c à c de miel, 1 noisette de beurre salé, une branche de romarin

Mettre l'eau et les brindilles de romarin, enfournez pour 55 à 60 minutes environ

Arrosez les pommes tous les quarts d'heure et profitez-en pour vérifier leur cuisson, elles doivent rester al dente, mais pouvoir se couper avec un couteau à beurre

A 30 minutes de la cuisson, arrosez, puis saupoudrer légèrement vos pommes de sucre roux sur toute leur surface

Remette au four 15 minutes, arrosez, si besoin couvrir d'un papier d'aluminium, vous aurez peut-être à le mettre plus tôt

A l'issue de la cuisson, sortir les pommes du four, retirez les branches de romarin, arrosez-les généreusement plusieurs fois

Les répartir dans de petites assiettes creuses avec le reste de jus, mettre dans chaque pomme les branches de romarin restantes (ce que j'ai oublié de faire avant de prendre la photo)

Si vous les avez préparées un peu à l'avance, laissez-les à température ambiante à couvert dans le plat de cuisson, vous pourrez les réchauffer légèrement au four avant le service

Si vous avez un four avec la fonction maintien au chaud, disposez-les directement dans les assiettes de service, vous les mettrez au four à 35° après le plat principal, ou au fromage si vous en servez.

Mettre le romarin frais au dernier moment