

Pommes au four au romarin sur son pain perdu au cidre

Préparation : 15 min
Coût : peu élevé

Cuisson : 60 min
Difficulté : facile

Pour 6 personnes

6 belles pommes (style reinettes du Canada)
6 petites branches de romarin
90 g de beurre
90 g de sucre
6 belles tranches de pain de campagne
50 cl de cidre fermier

Laver, évider les pommes sans les éplucher. Beurrer un plat à gratin avec 30 g de beurre. Disposer les tranches de pain dans ce plat. Poser alors une pomme sur chaque tartine en mettant une branche de romarin au cœur de chaque pomme. Partager le sucre et le beurre entre chaque pomme. Verser ensuite le cidre en nappant le tout. Mettre le plat dans un four chaud (180°, th. 6) pendant une heure. Les pommes et le pain doivent être légèrement caramélisés.
Servir tiède.

Conseils Nath

Vous pouvez servir ces pommes au four avec une glace à la vanille. Le contraste chaud-froid sera très agréable.

Si vous aimez les épices, n'hésitez pas à remplacer le pain de campagne par un bon pain d'épices.

Le romarin n'est pas non plus obligatoire. Il peut même être remplacé soit par un petit bâton de vanille ou de cannelle... ou, pourquoi pas, d'estragon.

Conseils Arnaud

Un cidre demi-sec ou doux serait très agréable. Choisissez toujours de préférence les producteurs de votre région et soyez curieux pour y déceler les particularités de chacun. Me concernant, j'adore le « Royal Guillevic » de notre pays et tout particulièrement celui d'Anne et Eugène Le Guéroué, producteurs à Guidel.