

Pommes Clovis

Pour 4 personnes.

Préparation : 15 mn, cuisson : 30 à 40 mn.

4 belles pommes, 6 c à soupe de sucre, 100 g de crème fraîche, un jaune d'œuf, une pincée de vanille en poudre, 100 g de confiture de fraises, un peu de beurre, 4 carrés d'aluminium.

Vider les pommes, les frotter au beurre sans les peler.

Mélanger dans un bol le sucre, la crème, le jaune d'œuf, la vanille et la confiture de fraises. Lorsque le mélange est bien homogène, en farcir les pommes.

Envelopper chaque fruit dans un carré d'aluminium beurré. Faire cuire sur le gril, au dessus de braises bien chaudes, 30 à 40 mn.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.