

Pommes givrées

Pour 4 personnes.

Eplucher 8 petites pommes, les évider, boucher la cavité du bas à l'aide de gros raisins secs, puis remplir de confiture de coing épaisse. Fermer le dessus également avec de gros raisins, mettre dans un plat à gratin beurré, en mouillant avec un peu de vin blanc doux (ou d'eau). Saupoudrer de sucre et faire cuire à four moyen environ 15 minutes (les pommes doivent rester fermes tout en étant cuites). Les arroser du jus de cuisson et les saupoudrer de noix de coco râpée ou d'amandes moulues. Décorer de fruits confits ou de confiture.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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.