

## Pommes minute

Pour 4 personnes.

1 kg de pommes, beurre, sucre en poudre, cannelle.

Eplucher et évider les pommes, puis détailler celles-ci en rondelles de 5 mm d'épaisseur que l'on fera cuire doucement à la poêle, dans du beurre fondu, pendant 15 minutes, en remuant souvent.

Saupoudrer de sucre pour caraméliser les pommes, y ajouter un peu de cannelle et un morceau de beurre. Servir brûlant.

On peut également servir ces pommes flambées au rhum chaud ou recouvertes de crème.

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.