

## Pommes royales

Pour 4 personnes.

4 belles pommes, 50 g de beurre, 5 tranches d'ananas et jus, 50 g de cassonade blonde, amandes effilées ou râpées, 4 cerises confites ou fraîches selon saison.

Bien laver et essuyer les pommes. A l'aide d'un vide-pomme, en retirer le trognon. Combler l'orifice avec une noix de beurre, de la cassonade (1 c à café par pomme), puis avec un peu d'amandes.  
Enduire de beurre un plat allant au four. Y disposer 4 tranches d'ananas et, sur chacune d'elles, une pomme. Verser dans le fond un peu de jus d'ananas (6 à 8 c à soupe). Saupoudrer les pommes d'un peu de cassonade. Faire cuire pendant 30 mn au four chaud. Arroser fréquemment.  
Quelques minutes avant la fin de la cuisson, garnir chaque pomme avec un quartier d'ananas et une cerise confite ou fraîche.

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.