

Rabottes de pommes

Pour 4 personnes.

Faire une pâte brisée avec 2 tasses de farine tamisée, 2 c à café rases de poudre à lever, 1 c à soupe de sucre, 1/2 c à café de sel, 1/2 tasse de margarine, 1/2 tasse de lait.

D'autre part, préparer un sirop avec 1 tasse de sucre, 1 c à dessert de fécule, 1 tasse 1/2 d'eau, le zeste râpé d'un demi-citron non traité, 3 c à soupe de jus de citron, un peu de cannelle. Faire cuire sur feu moyen, en tournant.

Peler 4 belles pommes, en vider le centre et le remplir avec de la cassonade (4 c à soupe) travaillée avec 2 c à soupe de beurre et 1 c à café rase de cannelle en poudre.

Rouler la pâte à 4 mm d'épaisseur. La découper en carrés sur lesquels on posera les pommes. Humecter les pointes de chaque carré de pâte et les rejoindre au centre. La pomme doit être entièrement entourée de pâte. Placer les pommes dans un plat allant au four, bien beurré et verser dessus le sirop réduit à la cuisson. Faire cuire 45 à 55 minutes (selon la grosseur des pommes), en arrosant, au cours de la cuisson, avec le sirop.

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.