

POMMES

Facile et bon marché. 25 mn de préparation.

Pommes caramélisées au fromage blanc

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de pommes
1 cuiller à café de miel
1 demi citron
250 g de fromage blanc nature
1 cuiller à café de sucre
6 pommes fermes
quelques feuilles de menthe fraîche



Recette :

Pelez les pommes, éliminez le coeur et les pépins et coupez chaque pomme en huit.

Citronnez les au fur et à mesure pour éviter qu'elles ne noircissent.

Faites chauffer le miel dans une poêle à revêtement anti-adhésif et faites sauter les tranches de pommes jusqu'à ce qu'elles soient colorées sur toutes leurs faces (12 à 15 minutes).

Battez le fromage blanc pour le lisser et incorporez y le sucre.

Répartissez les pommes chaudes sur 4 assiettes. Ajoutez le fromage blanc battu et décorez avec les feuilles de menthe.

Bon appétit.