

Pommes aux carambars



Pour 4 personnes :

- 4 **pommes** Boskoop ou autres tenant bien à la cuisson
- 30 g de beurre demi-sel
- 8 Carambars au caramel
- 1/2 l de glace à la vanille
- **Préparation** : 15 mn
- **Cuisson** : 40 mn
- **Temps total** : 55 mn

Préparation Pomme Carambar et boule vanille

1 Préchauffer le four à 180°C. Laver les pommes, découper un petit chapeau dans la partie supérieure et les évider avec un vide-pomme sans aller jusqu'au fond du fruit.

2 Disposer les pommes dans un plat puis répartir le beurre dans chaque pomme et déposer 2 Carambars sur le beurre. Verser 1/2 verre d'eau au **fond** du plat, enfourner et laisser cuire 40 minutes en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson. Servir aussitôt avec 1 boule à la vanille. (Facultatif).

- **Préparation** : 15 mn
- **Cuisson** : 40 mn
- **Temps total** : 55 mn