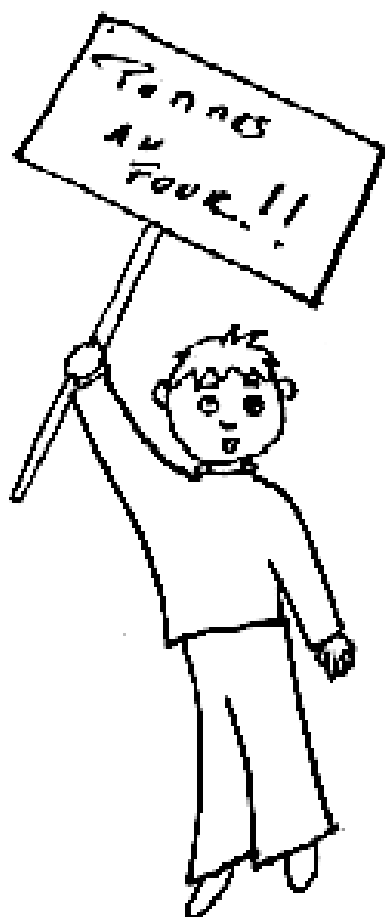


Recette des pommes au four



Liste des ingrédients

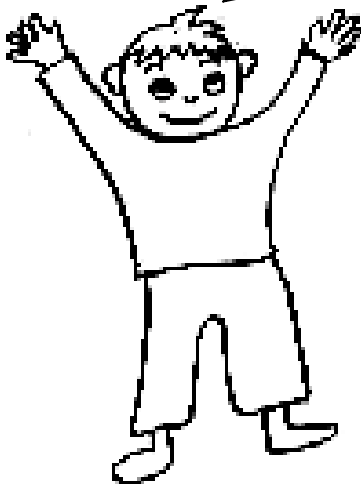
- Des pommes
- Des tranches de pain (autant que de pommes)
- Un couteau éplucheur
- Du sucre vanillé
- De la cannelle en poudre
- De la noix de muscade en poudre
- Du sucre de canne
- 1 noix de beurre par pomme
- Un grand plat allant au four



Lave
soigneusement les
pommes



Épluche les pommes avec un
couteau économe ou
demande à un adulte de
t'aider



Coupe chaque pomme en deux et retire le trognon. Tu peux demander à un adulte de t'aider



Pose la tranche de pain dans un plat allant au four et pose une demi-pomme par dessus.

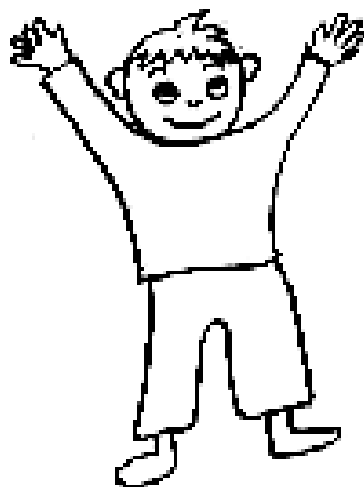




Ajoute une noix de
beurre sur chaque
pomme.



Saupoudre les pommes
de sucre de canne ou
de sucre vanillé.



Ajoute les épices. A toi de trouver les meilleurs mélanges, tu peux faire une pomme avec chaque épice ou mélanger plusieurs épices pour une seule pomme.



Fais cuire tes pommes à four chaud (200 d°) entre 30 et 45 minutes.

