

## ... SURTOUT LES ENCAS

RECETTE du MARDI 31 mars

### Double Pomme Citron/Vanille

#### *Ingrédients :*

- 2 pommes golden
- 3 pommes Royal Gala
- 1 citron
- 2 jaunes d'œufs
- 2 c à s de sucre cassonade
- 1 citron bio
- 20 g de beurre
- 1 gousse de vanille

#### *La préparation :*

- Préchauffez votre four à 140 °C.
- Epluchez et coupez en ½ les pommes Royal Gala. Enlevez les pépins et râpez-les.
- Mettez les pommes râpées dans un saladier et ajoutez la moitié du sucre cassonade.
- Ajoutez les jaunes d'œufs, les grains de vanille et un peu de zeste de citron. Mélangez rapidement.
- Coupez les pommes golden en 2 dans le sens de la largeur. Evidez les pommes et posez-les dans un plat à gratin. Ajoutez dessus le mélange de pommes râpées et saupoudrer du reste de sucre cassonade.
- Posez sur les pommes quelques noix de beurre. Enfournez et cuisez 1 heure vos pommes.
- Dégustez vos doubles pommes tièdes.

#### *Le plus :*

accompagnez cette délicieuse pomme d'une pointe de cannelle si vous aimez. Pour les ultra-gourmands, essayez d'accompagner ce dessert avec une boule de glace à la vanille; (uniquement sous la contrainte...)



**BON ENCAS de besoin uniquement !**