

Pomme au four au miel, mascarpone et à la vanille

Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :20 min

Calories par portion : 490 Kcal

Charge glycémique par portion: 23.67

Les ingrédients

- 4.0 u Pomme
- 4.0 cc Miel
- 200.0 gr mascarpone
- 60.0 gr Beurre
- 60.0 gr sucre glace
- 15.0 cl Cidre brut
- 1.0 u Vanille Gousse

Préchauffer le four à 180°C-(Th6)

Préparation des pommes

lavez et rincez les pommes. Coupez le dessus et videz les délicatement avec une petite cuillère pour enlever les pépins et le trognon des pommes. Mettre dans un plat allant au four.

Dans une casserole, faites chauffer le cidre avec le miel et le beurre. Puis répartir ce mélange dans les pommes et les faire cuire pendant 20 minutes. Arrosez les pommes régulièrement avec le mélange.

Préparation de la farce au mascarpone

Dans un bol, mélangez: le mascarpone avec le sucre glace. Ouvrir la gousse de vanille et grattez-la pour récupérer les grain de vanille. Mélangez-les dans le bol.

Sortir les pommes du four, les déposer dans des assiettes à dessert et arrosez-les du jus de cuisson.

Présentation

Servir aussitôt...