

## Pommes au four

Coût : 0.50€/personne

Temps de préparation : 40min (avec la cuisson)

Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes
- 4 pommes
- Une cuillère à café de miel
- Une cuillère à café de jus de citron
- Une pincée de cannelle
- Un peu de beurre
-

Etapes :

- Préchauffez le four à 180°C.
- **Entailler les pommes avec un couteau (comme si on souhaitait retirer la peau d'une orange**
- Mettre les pommes dans un plat beurré
- Dans un bol, mélanger le miel, le jus de citron et la cannelle
- Badigeonner les pommes de la préparation à base de miel
- Enfourner pendant 20 à 30min