

Pommes salées au four

Pour 4 personnes



Ingrédients:

- 8 pommes de différentes variétés, si possible
- 1 oignon rouge
- 1 branche de romarin
- 1 pincée de curry en poudre
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel

Les étapes

Préchauffer le four à 180°.

Laver, couper les pommes en 4, retirer le cœur et les pépins. Déposer les quartiers dans un saladier ; ajouter l'oignon épluché et découpé, l'huile, le sel, le poivre, le curry et le romarin.

Bien mélanger, puis verser le tout dans un plat à gratin.

Enfourner pour 45 min de cuisson, chaleur tournante. Surveiller bien la cuisson qui varie en fonction de la taille de morceaux de pommes.

Source - www.papillesetpupilles.fr/2014/01/pommes-au-four-salees.html/