



SOU MIS PAR

Lucida

ON

18/08/2020



Keine Stimmen

Pomme farcie cuite au four



Un goûter sucré à déguster au coin du feu

Matière

- Pommes
- Lait condensé
- Noisettes ou amandes moulues
- Eventuellement du chocolat
- Un couteau
- Éventuellement dénoyauteur / vide-pomme
- Eventuellement évideur / emporte-pièce à boule
- Feuille d'aluminium
- petit saladier
- cuillère

Instructions

- Enlever le trognon de la pomme à l'aide d'un vide-pomme
- Attention : ne pas percer complètement la pomme, sinon la farce s'écoulera plus tard
- S'il n'y a pas de dénoyauteur, utiliser un couteau à légumes ou un couteau de poche
- Evider encore un peu la pomme (par ex. avec un couteau de poche ou une cuillère parisienne)
- Mélanger dans un petit bol du lait concentré avec des noix moulues (noisettes ou amandes)
- Eventuellement y mélanger quelques petits morceaux de chocolat
- Mettre le mélange dans la pomme évidée
- Enrouler la pomme dans du papier d'aluminium et la placer dans les braises
- Cuire au four



Sources

- Photo : Jungschar Henggart

Weitere Informationen

Categories

[Jeux et activités](#)

Tags

[Feu](#)

[Recette](#)

[Cuisiner](#)

[Essen](#)

[En plein air](#)

Vieux

Il n'y a pas de données disponibles.

Nombre de participants

Il n'y a pas de données disponibles.

Bible

Cette information manque.

Durée

Il n'y a pas de données disponibles.

Matériau

[Presque sans effort](#)

Téléchargement du fichier

Pas de téléchargement de fichiers

KI Generierter Inhalt

[Contenu](#)

[Categories](#)

[Tags](#)

[Vieux](#)

[Nombre de participants](#)

[Bible](#)

[Durée](#)

[Matériau](#)