Pommes rôties extra crisp cookeo

Pommes rôties extra crisp cookeo

Ingrédients

4 pommes

2 sachets de sucre vanillé

1 cuillère à soupe de rhum

10 ml de jus de citron

Préparation

Coupez l’ananas les pommes en morceaux

Mélangez le rhum avec le jus de citron

Placez vos morceaux de pommes dans la cuve du cookeo ou dans un moule de 18 cms. que vous placez dans la cuve du cookeo

Saupoudrez de sucre les morceaux de pommes

Versez le mélange citron /rhum sur les morceaux d’ananas.

Installez votre couvercle extra crisp puis programmez 30 mn à 160°.

Servez chaud ou tiède quand la cuisson est terminée (avec une petite boule de glace vanille?)