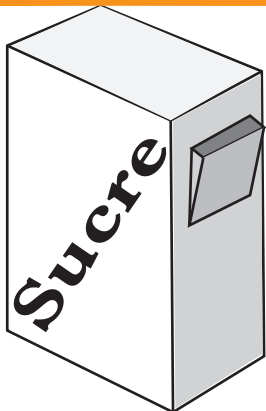


Les pommes au gratin

Pour 4 à 5 personnes



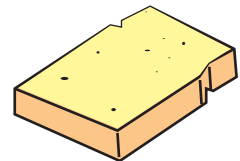
Une cuillerée à soupe de sucre



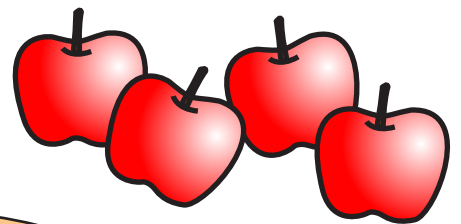
Du beurre



De la cannelle,
du sel



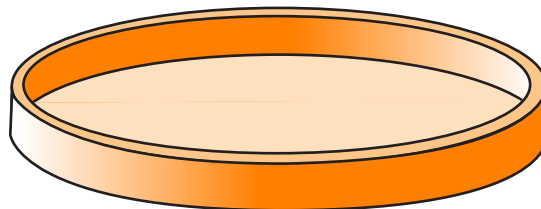
Une biscotte



4 pommes



Un bol



Un plat

Je pèle les pommes, je les coupe en quartiers puis en tranches.

Je beurre le plat.

Je pose les tranches de pomme bien serrées.

J'émiette la biscotte dans le bol.

Je rajoute le sucre, le sel, la cannelle et le beurre et je mélange.

J'étale ce mélange sur les pommes.

Je mets au four sur 180° pendant 25 minutes.

Bon appétit !