

Pomme au four au Bethmale

Ingrédients :

- 4 pommes (Royal gala ou Canada)
 - 100g de sucre cassonade
 - 60g de beurre fermier demi-sel
 - 100g de fromage de Bethmale
 - 2 pincées de cannelle.
-
- 1. Préchauffez le four à 180°. Evidez les pommes sans les percer. Déposez-les dans un plat allant au four.
 - 2. Mettez au centre de chaque pomme, un morceau de beurre, du sucre et un peu de cannelle. Saupoudrez du reste de sucre et enfournez pendant 15mn
 - 3. Sortez les pommes, coupez-les en 2 horizontalement, intercalez une fine tranche de fromage. Parsemez le reste de fromage dessus et enfournez à nouveau pour 7mn.
 - 4. Dégustez bien chaud avec une boule de glace à la vanille