

Les pommes en papillote

6 belles pommes à cuire; 6 petites tranches de pain; 2 cuillerées à soupe de beurre; 4 cuillerées à soupe de crème; 80 g de sucre fin cristallisé; 75 g d'amandes en poudre; 3 cuillerées à soupe de rhum; 6 carrés de papier d'alu.

1. Chauffer le four d'avance à 250°C. Peler les pommes, les évider largement au centre. Dans un saladier, mélanger le sucre, la crème, les amandes en poudre, le rhum. Répartir ce mélange au centre de chaque pomme et poser chaque pomme sur une feuille d'aluminium.

2. Refermer hermétiquement les papillotes. Les poser sur une plaque à gâteau au four et les cuire durant 30 minutes, au moins. Ce dessert se sert chaud, tiède ou froid. Pour améliorer vous pouvez présenter à part un peu de crème Chantilly sucrée.