



Pommes caramélisées au miel de Sologne

Par l'Office de Tourisme du Val de Sully

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 à 4 pommes selon la taille (prendre des pommes qui se tiennent à la cuisson)
- 2 à 3 cuillères à soupe légèrement bombées de miel de Sologne

Recette

- Éplucher les pommes et les couper en quartiers,
- Prendre une poêle antiadhésive, y mettre à fondre, à feu doux le miel de Sologne,
- Une fois le miel devenu liquide, disposez les quartiers de pommes afin qu'ils soient tous en contact avec le miel, laissez colorer en les retournant régulièrement,

Dressage

- Lorsque les pommes ont pris la belle couleur du miel, les dresser sur une assiette si possible tiède et déguster

Retrouvez les ingrédients de cette
recette chez les producteurs du
Val de Sully

www.tourisme-valdesully.fr/sorganiser/savourer/vente-a-ferme/