

POMMES AU FOUR ET GLACE VANILLE

EUROPA PARK
JUNIOR
CLUB



Tu as besoin de (pour 4 personnes):

- ▶ 4 pommes (taille moyenne)
- ▶ 2 cuillères à soupe de jus de citron
- ▶ 70 g d'amandes
- ▶ 70 g de raisins secs
- ▶ 3 cuillères à soupe de miel
- ▶ Un pot de glace vanille (env. 250 ml)
- ▶ Un vide-pomme
- ▶ e la cannelle éventuellement



- 1** Nettoie les pommes et demande à tes parents de retirer le trognon de chaque pomme à l'aide du vide-pomme.
- 2** Fait couler un peu de jus de citron à l'intérieur des pommes, afin qu'elles ne brunissent pas aux endroits où elles n'ont plus de peau, et pour leur donner meilleur goût.
- 3** Mets quelques amandes et raisins secs de côté, pour pouvoir décorer tes pommes par la suite. Mélange le reste d'amandes et de raisins avec le miel dans un bol. Tu peux y ajouter un peu de cannelle. Ensuite, répartis ce mélange au sein de chaque pomme.
- 4** Demande à tes parents de placer les pommes sur une plaque dans le four préchauffé, et de les laisser cuire environ 15 minutes à env. 200 °C.
- 5** Puis tes parents peuvent sortir les pommes du four et les mettre sur assiette. Maintenant à toi de jouer : prends une cuiller et place une boule de glace vanille sur chaque pomme – mais attention : les pommes sont chaudes ! C'est pourquoi la glace commence directement à fondre. Maintenant tu peux encore décorer les pommes avec les raisins secs et les amandes que tu as réservés à l'étape 3. Ensuite tu peux distribuer les assiettes.
- 6** Et c'est parti : miam, c'est trop bon ! Bon appétit !