



Croustilles de pomme

Donne 6 portions

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 3 heures

Allergène courant : aucun



Matériel :

- Couteau tranchant
- Moule
- Papier parchemin ou enduit à cuisson antiadhésif
- Vide-pomme ou couteau

Ingrédients :

3 pommes moyennes

Sucre à la cannelle

30 ml (2 c. à soupe) de sucre (facultatif)

8 ml (½ c. à soupe) de cannelle

Préparation :

1. Lavez et évidez les pommes à l'aide d'un vide-pomme. Si vous n'avez pas de vide-pomme, utilisez un couteau.
2. Tranchez et enlevez ¼ po de la partie supérieure de la pomme. Tranchez le reste de la pomme (¾) en morceaux d'une épaisseur de ⅛ po.
3. Étendez les morceaux sur les deux plaques à pâtisserie tapissées de papier parchemin. Assurez-vous qu'elles ne se chevauchent pas. Saupoudrez légèrement avec le sucre à la cannelle.
4. Faites cuire au four pendant environ 3 heures, en les retournant à une ou deux reprises. Vérifiez la cuisson après 2 heures. Il se peut que les rondelles soient légèrement molles en sortant du four, mais elles devraient être croustillantes après avoir refroidi.
5. Rangez dans un contenant hermétique à la température ambiante.

Traduction d'une recette tirée de Simplebites.net