

Pommes au cidre

Ingrédients

- 6 pommes (royal gala, golden)
- une noix de beurre demi sel
- 2 dl de cidre brut
- cannelle en poudre
- sel poivre au moulin

Préparation

- Epluchez les pommes et coupez les en huitièmes, puis en deux dans le sens de la largeur.
- Dans une cocotte en fonte faites fondre le beurre à feu moyen, puis ajouter les pommes.
- Ajoutez la cannelle à votre goût
- Salez et poivrez .Remuez régulièrement pendant 3 à 4 minutes
- Versez le cidre sur les pommes. Le haut des pommes doit affleurer la surface.
- Couvrez la cocotte à demi et faites mijoter à feu doux pendant 10 minutes
- Vérifiez régulièrement la cuisson pour que les pommes ne se transforment pas en compote!!
- Le cidre doit être complètement évaporé à la fin de la cuisson.