



## POMMES AU FOUR AU VIN

**Pour 4 personnes**

**5 belles pommes Golden - 100g sucre en poudre - 1/2 citron - 25cl vin rouge corsé - 2 càs sucre glace -**

**Préchauffer le four à 180°C (th.6). Peler les pommes, les évider et les couper en 2 puis en lamelles. Les citronner au fur et à mesure. Les disposer dans un plat à gratin en couches en les poudrant de sucre. Les arroser du vin rouge. Cuire 1h00. Sortir du four, laisser tiédir, saupoudrer de sucre glace et servir.**

**\* Se déguste aussi froid et se conserve très bien en boîte hermétique au réfrigérateur.**