

BILLES DE POMMES À LA CANNELLE

- 4 personnes
- Cuisson : 2 à 4 mn
- Temps de préparation : 20 mn



Ingrédients :

4 pommes (Reine des Reinettes ou Golden)
20 g de beurre
4 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1/2 litre de sorbet à la pomme
1/2 litre de sorbet au cassis
1 jus de citron
quelques feuilles de menthe fraîche

A l'aide d'une cuillère à glace, formez des boules de sorbet, déposez-les sur une assiette et réservez-les au congélateur.

Pelez les pommes, coupez-les en deux. A l'aide d'une cuillère parisienne, formez des billes, citronnez-les pour éviter qu'elles noricissent.

Déposez-les dans un plat allant au four à micro-ondes, saupoudrez de beurre coupé en morceaux et de cannelle. Faites cuire à pleine puissance 2 minutes à 1000 W ou 4 minutes à 600 W.

Dans les assiettes de service, déposez les billes de pommes et leur jus, ajoutez les boules de sorbet. Décorez de feuilles de menthe, saupoudrez de cannelle. Servir aussitôt.