**POMME AU FOUR CREME DE CARAMEL AU BEURRE SALE**

Pour 3 personnes

3 pommes

6 cac de caramel au beurre salé

3 cac de thum brun

Préchauffez le four à 200°

Coupez un chapeau sur les pommes

Evider les pommes puis les re boucher à une extrémité avec un morceau de trognon

Les déposer dans un plat allant au four avec un fond d’eau

Déposez dans le creux, le caramel et le rhum puis reposer le chapeau dessus

Enfournez 30 minutes voir plus, la pomme doit être toute fripée et un couteau doit facilement s’enfonce dedans

Servez tel quel ou avec une boule de glace et saupoudrez de sucre glace et de cannelle si vous aimez

**LA TABLE DES PLAISIRS**