

Papillotes de pommes caramélisées aux pignons



Pour 6 Personnes

- 6 pommes
- 225 g de sucre
- 120 g de beurre
- 2 c. à soupe de pignons de pin
- 1 filet de jus de citron
-

Lavez les pommes, coupez-les en quartiers, enlever les pépins et coupez-les en petits dés.

Versez le sucre dans une grande sauteuse.

Ajoutez le beurre coupé en parcelles.

Faites cuire à petit feu jusqu'à l'obtention d'un caramel clair.

Y ajoutez les dés de pommes.

Faites cuire doucement en mélangeant jusqu'à ce que les pommes soient caramélisées et arrosez avec un peu de jus de citron.

En fin de cuisson, ajoutez les pignons.

Découpez 6 grands carrés de papier sulfurisé.

Étalez-les et répartissez-y les pommes, les pignons et le caramel.

Fermez les papillotes et mettez les au four pendant 15 mn.

Servez chaud.