



Pommes au sirop Safrané

Préparation 20mm
6 personnes

temps de Cuisson 15mm

Ingrédients

6 pommes
½ litre d'eau
150 gr / 180 gr de sucre en poudre
10 / 15 filaments de **safran de Touraine**

Préparation

Epluchez les pommes, retirer l'intérieur
Couper les pommes en fines lamelles ou en petits
dés.

Les faire cuire dans de l'eau sucrée pendant
10mn .

Retirez la casserole du feu et 5mn plus tard
incorporez les filaments de **Safran de Touraine**.

Servir froid de préférence le lendemain.



Accompagner votre plat d'un verre
d'AOC Touraine Azay le Rideau
ou AOC Vouvray moelleux
et d'un Macaron de Cormery

