

metro

Muffins anglais aux pommes

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote



4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 ml
(2 c. à
soupe) Beurre

4 Muffins anglais, séparés en deux

2 Pommes fraîches non pelées, tranchées finement

15 ml
(1 c. à
soupe) Miel liquide

Au goût, muscade ou cannelle

Préparation

Préchauffer le four à 200°C / 400°F .

Tartiner légèrement de beurre chaque moitié de muffins anglais et les placer sur une plaque à biscuits.

Recouvrir de tranches de pomme et verser quelques gouttes de miel sur chaque portion.

Saupoudrer légèrement de muscade ou de cannelle et cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

Cuire au four à 200°C / 400°F 15 minutes.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et doux

Ces vins ou cidres se distinguent par la présence de sucre. Généralement demi-secs ou demi-doux, ils s'affirment par des notes de fruits mûrs.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
