



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Papillote de pomme chocolat et noisettes caramélisées .



*Ingrédients pour 1 personne*

- 1 pomme Canada
- Nappage chocolat
- Noisettes caramélisées Vahiné

- Laver et évider la pomme sans l'éplucher. Placer la pomme au centre d'un carré de papier film étirable
- Remplir la pomme avec le nappage chocolat et quelques pépites de noisettes
- Refermer hermétiquement la papillote et enfourner à 180°C th. 6 pendant 20 minutes
- Sortir du four, libérer de la papillote verser un peu de nappage chocolat froid
- Servir immédiatement, décorer de quelques noisettes

*Astuce : cuite en papillote la chair est tendre, mais la peau flasque. Avec un bon nappage chocolat et quelques pépites croquantes on rétablit l'équilibre*

