



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

