

safran oct**8**bre occitan

Pommes au feu safranées

4 personnes

Ingrédients

4 pommes bien mures
12 stigmates de safran
4 cuillères à soupe de glace vanille
1 filet de sirop au safran
4 feuilles de papier aluminium

Méthode

Faire un feu de bois pour obtenir de la braise.
Inciser les pommes et glisser 3 stigmates de safran à l'intérieur.
Envelopper les pommes avec le papier aluminium.
Mettre les pommes au feu en les retournant de temps en temps.
Lorsque les pommes sont molles, les retirer du feu et ôter le papier aluminium.
Servir les pommes avec une cuillère de glace vanille et une goutte de sirop safrané.