

Recette du hérisson

Recette pour 4 personnes :

Pommes golden (4)

1 verre d'eau

3 c. à soupe bien pleines de sucre

50 g d'amandes effilées ou en bâton

Et un peu de jus de citron



1. Dans une casserole, mettre le sucre et l'eau et une giclée de jus de citron.
2. Eplucher les pommes et les couper en deux.
3. Placer les pommes dans la casserole d'eau et sucre, côté bombé vers le fond. Couvrir et faire chauffer à feu doux. Laisser doucement bouillir pendant 8 min. A ce moment, les retourner et encore cuire 10 min.

Enlever délicatement les pommes de la casserole et les poser sur une assiette.

Dans une petite poêle, à sec, faire griller légèrement les amandes effilées en remuant souvent.

Piquer ces amandes sur les pommes.

Rajouter un petit museau et des yeux avec un petit raisin ou une pépite de chocolat.