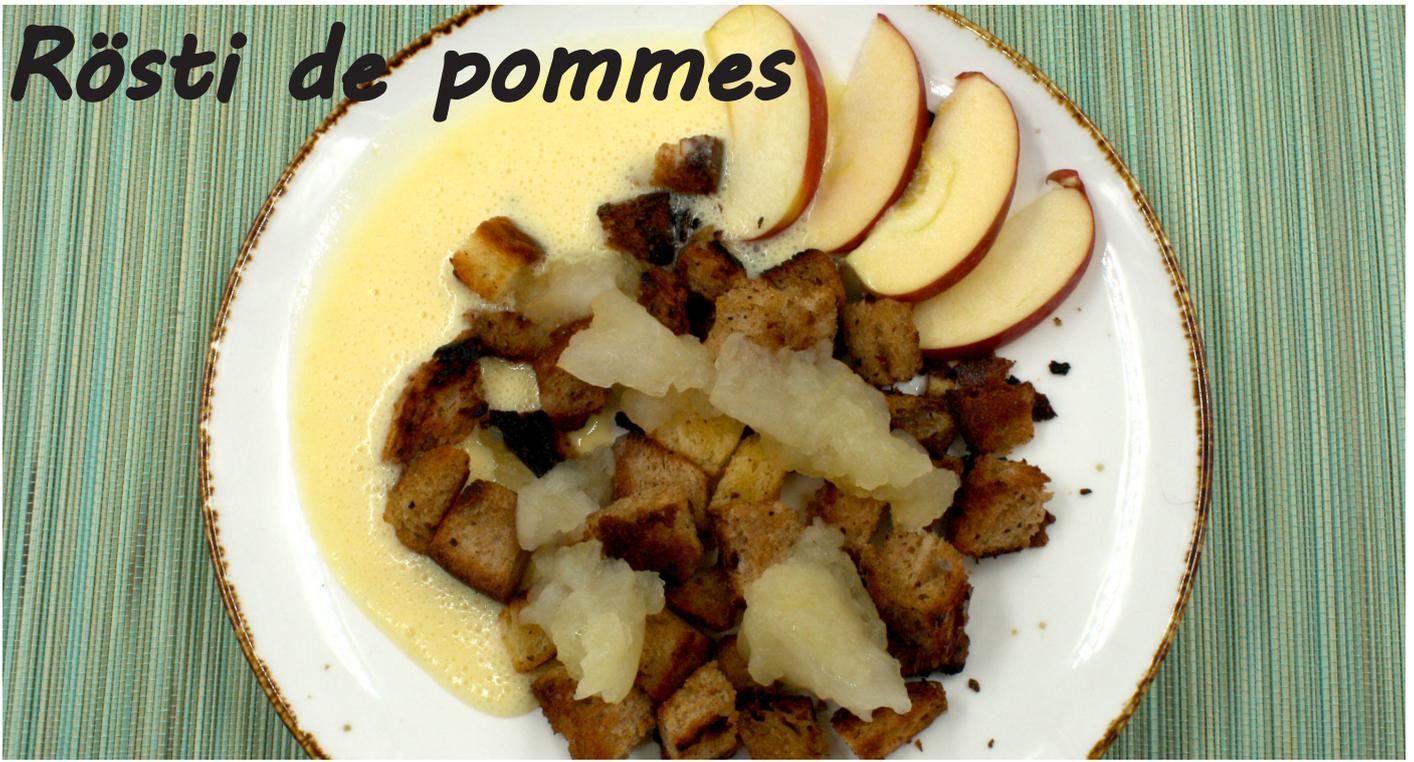


Rösti de pommes



Ingrédients pour 4 personnes:

3	pommes, légèrement bouillantes
3 cs	de raisins secs ou raisins sultanines
1 dl	de jus de pomme ou d'eau
1 cs	de jus de citron
2 cs	de sucre
1	bâton de cannelle
400g	de pain de la veille
2 El	de beurre à rôtir
	sucre à la cannelle pour parsemer

Préparation:

- Couper les pommes en quatre sans les éplucher, retirer les cœurs puis détailler les fruits en quartiers. Porter le jus de pomme à ébullition avec les quartiers de pomme, les raisins secs, le jus de citron, le sucre et le bâton de cannelle. Couvrir et laisser mijoter env. 5 min; les pommes doivent rester fermes. Retirer le bâton de cannelle.
- Tailler le pain en dés. Chauffer le beurre à rôtir dans une poêle et y faire dorer les morceaux de pain.
- Ajouter la préparation aux pommes et poursuivre brièvement la cuisson jusqu'à évaporation du liquide. Parsemer de sucre à la cannelle.

Tipp:

- Pour varier les saveurs, remplacer les raisins secs par des canneberges ou ne pas en mettre du tout.
- Servir avec de la sauce vanille, de la glace vanille ou avec de chantilly.