



Poêlée de pommes, épices et noix

(été/BBQ)



PORTIONS: 4



TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MINUTES



TEMPS DE CUISSON: 9 MINUTES

Ingrédients

- 4 pommes Vista Bella avec la pelure, coupées en tranches de 1 cm
- 3 c. à soupe de beurre fondu
- 2 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à thé de mélange quatre-épices
- 200 g de brie coupé en tranches
- ½ tasse de noix de Grenoble
- Cidre de glace au goût

Marche à suivre

- 1 Préchauffer le BBQ à 400°F.
- 2 Badigeonner les pommes de beurre fondu et enrober de cassonade et d'épices.
- 3 Cuire les pommes 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient grillées.
- 4 Déposer dans une poêle en fonte, ajouter le brie, les noix.
- 5 Déposer le poêlon sur le BBQ pendant 5 minutes à couvercle fermé.
- 6 Retirer du BBQ, arroser de cidre et servir.