

Pommes Glacées



1½ tasse de sucre granulé
2 tasses d'eau
6 pommes

Faire un sirop de sucre et d'eau. Enlever le coeur des pommes et les peler à environ 1½ pouce de la queue. Placer dans le sirop, la partie pelée en bas, et faire mijoter 5 minutes. Retourner et cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres — environ 10 à 15 minutes. Placer dans la partie inférieure d'un bain-marie et cuire à feu vif en recouvrant constamment de sirop jusqu'à ce qu'elles soient bien glacées. 6 portions.