



## CAMEO® AU FOUR

Pour 8 personnes

Coût : €

Durée : ★★★★★

---

### INGREDIENTS

---

**Préparation : 15 mn**

**Cuisson : 1 h**

- 8 pommes Caméo®
- 8 tranches de pain rassis ou biscottes
- 8 cuillères à soupe de confiture de framboise
- Sucre en poudre
- Beurre

---

### EXPLICATIONS

---

- Epluchez les pommes
- Beurrez le pain d'un seul côté
- Enlevez le trognon et les pépins des Caméo®
- Remplissez généreusement la cavité de confiture, après avoir posé les Caméo® sur les tranches de pain
- Saupoudrez de sucre en poudre
- Posez une noix de beurre sur chaque Caméo®.
- Passez au four (180°C) pendant 1 heure, en parsemant les Caméo® d'amandes effilées 10 minutes avant la fin de la cuisson.