



LES POMMES AU FOUR D'ANDREE

Ingrédients

4 pommes boskop
50 g de noisettes ou amandes moulues
½ c. à soupe de raisins secs
½ dl de crème 25 % ou entière
Un peu de sucre blanc ou brun
Un peu de beurre

Préparation

Évider les pommes avec un vide-pomme et les peler. Mélanger les noisettes/amandes avec les raisins secs, le sucre et la crème.

Fourrer les pommes avec ce mélange et parsemer de noisettes de beurre. Déposer les pommes dans un plat à gratin et ajouter ½ cm d'eau.

Faire cuire au milieu du four préchauffé à 220° environ 20 minutes.

Au milieu de la cuisson on peut rajouter un peu de crème.

Le secret d'Andrée

Servir les pommes avec une boule de glace vanille.