

Pommes Rôties

Recette Visuelle
par DAREBEE

© darebee.fr



2 pommes
30g de noix
30g de raisins secs

AMÉLIOREZ ! Ajoutez la cannelle, la cardamome moulue, le clou de girofle moulu et la noix de muscade. Utilisez un yaourt nature comme garniture.

2 PORTIONS

INSTRUCTIONS

1. Coupez les pommes en deux et enlevez soigneusement le cœur à l'aide d'un couteau. A l'aide d'une cuillère, raclez la chair de la pomme pour former un "bateau". Hachez la chair de la pomme et mélangez-la avec les noix concassées et les raisins secs. Ajoutez des épices selon votre goût.

2. Préchauffez le four à 200°C (th.6/7). Placez les bateaux de pommes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

3. Remplissez les barquettes avec le mélange aux pommes. Faites cuire au four pendant 15 minutes.

4. Transférez dans une assiette. Recouvrez de yaourt nature et saupoudrez de cannelle.

