



Pommes au four à la cannelle, aux raisins secs et aux noix



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 5 pommes (belles)
- 1 tasse de raisins
- 1 tasse cerneaux de noix (finement hachées)
- 100 grammes de beurre (à température ambiante)
- 4 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Épluchez l'une des pommes, retirez le cœur et coupez-la en petits dés. Mélangez-les avec les raisins secs, les noix, le beurre, le miel et la cannelle en poudre.
- 3.** Lavez les quatre autres pommes et retirez leur cœur au vide-pomme. Coupez 1 cm du trognon et insérez-le dans la pomme pour obstruer la base. Ensuite, agrandissez l'ouverture à l'aide d'un petit couteau acéré.
- 4.** Placez les pommes côte à côte sur une plaque de cuisson et farcissez-les du mélange aux noix.
- 5.** Ensuite, faites-les cuire pendant 20 à 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.