

Recette de pommes cuites farcies à la pâte d'amandes de Kitchen Stories

Niveau de difficulté : Facile

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Portions : 4

Ingrédients :

- 4 grosses pommes
- 4 oz. de pâte d'amandes
- 1½ c. à table de rhum
- ⅓ tasse de raisins secs
- ½ tasse d'amandes effilées
- 4 c. à table de confiture d'abricots
- 2 c. à table de sucre brun
- ½ c. à thé de cannelle
- 1½ c. à table de beurre
- Sauce à la vanille (pour servir)



Ustensiles : four, planche à découper, couteau, cuillère en bois, grand bol, casserole, petit bol

Étapes

1. Préchauffer le four à 180 C/355 F. Retirer le trognon des pommes.
2. Dans un grand bol, mélanger la pâte d'amandes, le rhum, les raisins secs, les amandes effilées et la confiture d'abricots.
3. Farcir les pommes avec le mélange.
4. Placer les pommes dans la casserole. Garnir les pommes de beurre.
5. Dans un petit bol, mélanger le sucre brun et la cannelle et en saupoudrer généreusement les pommes.
6. Dans le four préchauffé, faire cuire les pommes à 180 C/355 F pendant 20 à 30 minutes.
7. Servir avec de la sauce à la vanille tiède.