



Pommes au Four et au Chocolat

Ingrédients (pour 6 personnes)

6 pommes
100g de chocolat
50g de farine
30g de sucre en poudre
2 œufs
3càs de noisettes en poudre

Préchauffer votre four à 210°.

Couper les pommes dans le sens horizontal et les creuser.

Les déposer dans un plat à gratin, un demi verre d'eau et les mettre au four 15 minutes.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain marie.

Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre.

Ajouter le chocolat fondu, les noisettes, la farine et mélanger.

Remplir les pommes et remettre au four pendant 12 minutes.

Servir encore tiède.