

## **POMMES AU FOUR FARCIES AUX CANNEBERGES ET AUX PISTACHES**



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 25 mn**

### **Pour 6 personnes:**

6 pommes fermes et pas trop sucrées (pommes de jardin pour moi !)

8 càs de crème pâtissière

2 càs de canneberges

2 càs de pistaches non salées

Préchauffer le four à 180°.

Couper les pommes en 2 parallèlement à la base sans les éplucher. Les creuser à la cuillère à pamplemousse en laissant le plus de pulpe possible.

Couper une fine lamelle pour que les pommes tiennent en équilibre.

Mélanger les pistaches (torréfiées 2 minutes dans le four en train de préchauffer) et les canneberges à la crème pâtissière et remplir généreusement la cavité des pommes en lissant avec le dos d'une cuillère.

Enfourner pendant 25 à 30 minutes.

Servir chaudes ou à température ambiante mais pas trop froides.