

Pommes au four, aux spéculos et beurre salé

Un dessert fruité que l'on peut faire toute l'année !



Préparation :
Cuisson :
Attente :

10 min
30 min



Niveau :

Très Facile

Liste des ingrédients		(pour 6 personnes)
Pommes	6	
Beurre salé	100 g	Un problème de mesure ? Cliquer ICI
Spéculos	12	(Petit biscuit sec à la cannelle, qui nous vient du Nord)
Sucre	60 g	

Recette :

- Faire préchauffer votre four thermostat 8, ou 240 °.
 - Nettoyer vos pommes et les évider.
- Essayez de ne pas les transpercer avec votre outil. Si vous êtes allé trop loin en les évidant, pas de panique, couper le bout du tronçon et remettez le au fond de la pomme !
- Sortir le beurre du réfrigérateur 5 minutes à l'avance.
 - Écraser les spéculos (avec un pilon, ou au mixeur).
 - Mélanger le beurre et les spéculos écrasés.
 - Fourrer les pommes avec ce mélange.
 - Parsemer de sucre les pommes fourrées.

Cuisson

- Ajouter au fond du plat 10cl d'eau et une noix de beurre.
- Enfourner et laisser cuire 30 min
- Dès qu'une bonne odeur de pomme emplit la maison, c'est cuit !

Il est possible de réaliser cette recette en pelant au préalable les pommes. Le résultat est plus aléatoire car vos pommes risquent de s'affaisser à la cuisson. Par ailleurs, j'adore manger ces pommes au four avec une petite cuillère, comme un oeuf à la coque !

