



Autres desserts aux fruits

Pommes farcies à la cassonade et aux speculoos



30 min	10 min	20 min	0	264
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1** Laver et essuyer les pommes.
- 2** Couper les pommes aux deux-tiers de leur hauteur et les évider à l'aide d'un vide pomme.
- 3** Mixer les spéculos, les mélanger au beurre pommade et à la cassonade.

Ingrédients pour **4** personnes

Ingrédients pour les pommes farcies

- 4 Pomme(s)**
12 Speculoos
50 g Sucre roux
30 g Beurre

Étape 2

Préparation et cuisson des pommes

- 1** Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2** Farcir les pommes avec le mélange speculos-cassonade.
- 3** Les placer dans un plat avec un verre d'eau froide, poser les chapeaux à côté des pommes.
- 4** Faire cuire au four pendant 20 minutes.
- 5** Sortir du four, arroser avec le jus de cuisson. Remettre les chapeaux sur chaque pomme et servir chaud.